



FEVRIER 2024



		<p>Jeudi 01</p> <p>Lentilles en salade <i>Rôti de dinde</i> Haricots verts <i>Fromage Blanc</i></p>	<p>Vendredi 02</p> <p>Betteraves rouges Poisson à la tomate Blé Crêpes</p>
<p>Lundi 05</p> <p><i>Rosette</i> <i>Rôti de porc</i> Gratin de chou-fleur Compote de pommes</p>	<p>Mardi 06</p> <p>Salade de tomates Pâtes à la carbonara <i>Fruit de saison</i></p>	<p>Jeudi 08</p> <p>Soupe aux vermicelles Cordon bleu <i>Carottes vichy</i> <i>Yaourt aux myrtilles</i></p>	<p>Vendredi 09</p> <p>Salade de riz Poisson pané Haricots verts à la tomate Crème au chocolat</p>
<p>Lundi 12</p> <p><i>Pâté</i> <i>Blanquette de dinde</i> <i>Écrasé de pommes de terre</i> <i>Fruit de saison</i></p>	<p>Mardi 13</p> <p><i>Soupe de légumes</i> <i>Cuisse de poulet</i> Jardinière de légumes Fromage <i>Salade de fruits</i></p>	<p>Jeudi 15</p> <p><i>Salami</i> <i>Rôti de dinde à la provençale</i> Riz <i>Yaourt à la vanille</i></p>	<p>Vendredi 16</p> <p>Salade composée Poisson au citron Pâtes Gâteau aux pommes</p>

PRODUITS BIO

PRODUITS LOCAUX

CUISINE SUR PLACE

A NOTER : ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent subir des modifications suivant l'approvisionnement

Par mesure d'hygiène, les serviettes de table sont à reprendre le vendredi et à rapporter le lundi.
 Merci ! Aurore Bourdiol