







Menus

Semaine du 11 au 15 février 2019







Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Carottes râpées à l'aneth Rôti de dinde froid Boulgour coulis de tomate  Gouda Compote allégée de poire	Pâtes au surimi  Potée vosgienne Brie Beignet framboise	Salade verte et mimolette Sauté d'agneau au curry Petits pois à l'étuvée Yaourt nature  Barre Bretonne	Salade de betteraves et maïs Fajitas bolognaise Riz créole  Emmental Fruit de saison 	Bouillon tomates vermicelles Beignets de calamar à la romaine Jardinière de légumes et pommes de terre Saint Bricet Crêpe au chocolat

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus

Semaine du 18 au 22 février 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de maïs et macédoine vinaigrette crémeuse ciboulette</p> <p>Aiguillette de poulet au citron</p> <p>Penne rigate </p> <p>Camembert </p> <p>Fruit de saison  </p>	<p> Céleri rémoulade</p> <p>Sauté de veau braisé aux oignons</p> <p>Pomme de terre vapeur</p> <p>Petit moulé</p> <p>Flan saveur vanille nappé caramel</p>	<p>Pizza tomate olive</p> <p>  Steak haché sauce ketchup du chef</p> <p>Haricot beurre persillés</p> <p>Mimolette</p> <p>Rose des sables </p>	<p>Crudité</p> <p>Tajine de dinde</p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Petit filou</p> <p>Gâteau</p>	<p>Pâté en croûte</p> <p>Parmentier de poisson</p> <p>Fromage ou yaourt </p> <p>Compote allégé pomme fraise</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

