












Menu de la semaine du 19 février au 23 février 2018

	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Mercredi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
<u>Entrée</u>	Surimis mayonnaise	Carottes râpées au citron 	Mâche et betteraves BIO 	Potage de légumes BIO 	Endives au bleu 
<u>Plat</u>	Aiguillettes de poulet Fondue de poireaux Riz blanc BIO 	Hachis parmentier VBF (bœuf BIO) (carottes locales) Batavia 	Endives au jambon 	Poitrine de veau sauce au miel (GAEC St Cézaire) Riz créole 	Filet de colin d'Alaska pané Chou-fleur BIO braisé Pomme vapeur
<u>Fromage</u>	Babybel	Gouda	Tomme blanche	Buchette de chèvre	Camembert
<u>Dessert</u>	Banane	Yaourt velouté fruits	Mousse saveur crème brûlée 	Dessert pomme banane	Crème dessert BONNE VACANCES A TOUS !



Produit de saison



Fait maison



Veau et bœuf français



Produits et recettes locales