

Menus du 26 Février au 08 Mars 2024



Régional



Bio



Durable



Sans viande

Repas végétarien

Repas à thème



Lundi 26 Février

BETTERAVES VINAIGRETTE
NUGGETS DE BLÉ
KETCHUP
PETITS POIS - CAROTTES
FROMAGE BLANC PULPÉ

Mardi 27 Février

POTAGE DE LÉGUMES
COLOMBO DE **DINDE CERTIFIÉ**
SV : BEIGNETS DE POISSON
TORSADES
KIWI

Mercredi 28 Février

MACÉDOINE DE LÉGUMES
SAUTÉ DE BOEUF À LA FLAMANDE
SV : PALET MONTAGNARD
HARICOTS BEURRES
POMMES NOISETTES
YAOURT NATURE SUCRÉ

Jeudi 29 Février

OMELETTE
PURÉE DE BROCOLIS
GOUDA
COMPOTE DE POMMES

Vendredi 1er Mars

CAROTTES RÂPÉES
BOULES DE BOEUF
SAUCE QUATRE ÉPICES
SV : FALAFELS
RIZ
RATATOUILLE
GÂTEAU POMMES - CANNELLE

Lundi 04 Mars

SALADE VERTE
AU FROMAGE
COUSCOUS POULET - MERGUEZ
SV : COUSCOUS DE LA MER
SEMOULE
LÉGUMES ET BOUILLON
ORANGE

Mardi 05 Mars

CRÊPE AU FROMAGE
RÔTI DE PORC LABEL ROUGE
SAUCE CHARCUTIÈRE
SV : STEAK DU FROMAGER
DUO DE POMMES
(**POMMES DE TERRE**
ET COMPOTE)
FLAN CHOCOLAT

Mercredi 06 Mars

CÉLERI RÉMOULADE
CROZIFLETTE
SV : CROZIFLETTE AU POISSON
SALADE VERTE
VINAIGRETTE
BANANE

Jeudi 07 Mars

¡Qué padre!
SALADE MEXICAINE
(SALADE, TOMATE, MAÏS,
HARICOTS ROUGES)
NUGGETS DE POULET
SAUCE BARBECUE
SV : NUGGETS DE POISSON
POTATOES
MUFFIN

Vendredi 08 Mars

POISSON PANÉ MSC
SAUCE TARTARE
RIZ AUX PETITS LÉGUMES
MIMOLETTE
YAOURT AROMATISÉ

