



MENUS – FEVRIER 2024

- Jeudi 01 Salade de pomme de terre, oignon et cornichons – tarte au fromage – salade verte – compote de pomme Bio et ananas
- Vendredi 02 Mélange de carotte et choux râpés – pavé de colin d’Alaska façon fish & chips – potato pops – Crêpe sucrée
- Lundi 05 Salade de pâtes bio en vinaigrette – nuggets de poulet pané – épinard à la Béchamel – liégeois au chocolat
- Mardi 06 Œufs durs – curry de poisson aux carottes – riz Créole bio – yaourt aromatisé
- Jeudi 08 Émincé de filet de poulet sauce soja – riz cantonnais – rocher coco
- Vendredi 09 Potage de haricots verts bio – dos de colin gratiné au fromage – petits pois et carottes – fruit de saison
- Lundi 12 Betterave bio en vinaigrette – émincé de dinde sauce curry – coquille bio – fruit de saison
- Mardi 13 Taboulé d’hiver, semoule bio – omelette au fromage – haricots verts persillés bio – suisse sucré
- Jeudi 15 Salade verte – assiette de charcuteries, jambon Label Rouge et rosette – pommes de terre vapeur – compote fraîche pomme poire
- Vendredi 16 Velouté de butternut – lasagne de légumes – salade verte – far breton nature

Sous réserve de modification suivant approvisionnement.

Fournisseur API RESTAURATION