

MENU DES VACANCES DU 25 FEVRIER AU 1^{ER} MARS

DU

	LUNDI 	MARDI 	MERCREDI	JEUDI 	VENREDI 
ENTREE 	Carottes à la menthe	Cervelas cornichon	Crudités Bio	Accras de morue	Salade de lentilles au cumin
PLAT	Boulettes d'agneau façon tajine	Roti de porc au jus	Raviolis Bio	Rougail saucisse	Curry de poisson
GARNITURE	Semoule au jus	Chou rouge confit aux pommes	 	Riz créole	Poêlées de légumes
PRODUIT LAITIER	Yaourt Bio Vanille	Emmental Bio	Fromage en portion Bio	Yaourt sucré Bio	Fromage en portion Bio
DESSERT	Galette de rois mages	Pain d'épices	Fruit de saison Bio	Banane	Ananas frais

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant engendrer des allergies ou intolérances

MENU DES VACANCES DU 4 AU 8 MARS

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
					
ENTREE	Salade de maïs	Salade Chinoise	Carottes Bio râpées	Crêpe au fromage	Salade de pâtes Bio
PLAT	Sauté de bœuf au paprika	Nem à la volaille	Goujons De poulet panés	Poisson pané	Galette végétale Bio
GARNITURE	Poêlée mexicaine	Riz bio aux petits légumes	Pommes Forestines	Epinards en béchamel	Poêlée de légumes Bio
PRODUIT LAITIER	Fromage Bio du jour	Fromage du jour	Crème anglaise	Fromage du jour	Laitage du jour Bio
DESSERT	Mousse au chocolat	Rocher coco	Cookies	Fruit de saison Bio	Fruit de saison Bio

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant engendrer des allergies ou intolérances