

Menus du 13/02/2023 au 17/02/2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner
Velouté de légumes	Salade de mâche aux croûtons	Salade mexicaine	Carottes râpées BIO aux graines de sésame	Pâté de campagne cornichons
Salade de haricots verts HVE à l'échalote	Pamplemousse		Céleri remoulade	Oeuf dur mayonnaise
Lasagnes à la bolognaise du chef	Longe de porc rôtie	Poisson à la bordelaise	Filet de poulet citron, basilic	Sauté de bœuf Label Rouge aux oignons
Lasagnes aux légumes du chef	Filet de poisson meunière		Filet de hoki sauce tartare	Filet de grenadier bleu sauce dugléré
	Blé BIO tomate	Blésotto BIO aux champignons et parmesan	Frites	Riz BIO pilaf
Salade verte, tomates et oignons frits	Piperade	Poêlée de champignons	Haricots verts BIO persillade	Poêlée de champignons
Cantal AOP	Yaourt aux fruits BIO	Emmental BIO	Brie de Meaux	Edam
Saint Nectaire AOP	Yaourt nature sucré BIO		Fromage frais aux noix	Bleu d'Auvergne
Pomme Granny	Assortiment de lait gélifiés type flamby	Ananas frais	Compote Ile de France HVE	Pomme Golden IGP / HVE
Poire HVE	Oreillons de pêches chantilly		Compote pomme fraise	Banane RUP
Petit pain Label Rouge	Petit pain Label Rouge	Petit pain Label Rouge	Petit pain Label Rouge	