





Menu du 27/02 au 03/03

LUNDI MARDI MERCREDI JEUDI VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
	Carottes Pommes de terre Poisson	Choux-fleurs Pommes de terre Egréné de boeuf	PROPOSITION DU CHEF !	Haricots verts Pommes de terre Egréné de boeuf	Navets Pommes de terre Poisson	REPAS DES PETITS
ENTRÉE	Salade de quinoa 	Salade de mâche aux croûtons	Salade d'avocat au thon	Roulé de jambon et fromage aux herbes	Poireaux vinaigrette	
PLAT	Cordon bleu Fondue de choux	Couscous végétarien Semoule	Pilon de poulet grillé Pommes de terre boulangère	Poisson du jour à la dieppoise (moules) Printanière aux légumes frais	Sauté de veau à la provençale Pâtes 	REPAS DES GRANDS
LAITAGE	Fromage portion	Fromage battu	Petit suisse aux fruits	Fromage à la coupe	Yaourt de la ferme	
DESSERT	Compote 	Crème de marrons 	Crumble aux pommes	Fruits de saison	Fruits de saison	



BIO



LOCAL



FAIT MAISON

Pas de substitution sauf en cas de problème de livraison de dernière minute. Un repas végétarien sera servi aux enfants (spaghettis aux légumes vegi-bolo).