

# Menu du 20 au 24 février 2023

## Lundi 20 février 2023

Taboulé d'automne/ Salade de riz au thon  « Fait Maison »  
Filet de colin sauce beurre blanc/ Filet de merlu  
aux champignons et lardons  « Fait Maison »  
Gratin de choux-fleurs/  
Purée de carottes  « Fait Maison »   
Fromages  
Fruits crus de saison 



## Mardi 21 février 2023

Betterave vinaigrette/ Haricots verts au thon/ Potage  
de légumes   
Cordon bleu de dinde/ Boulette d'agneau à la  
Marocaine  « Fait Maison »  
Purée de pomme de terre maison/ Batavia   
Petits suisse sucré/ Yaourt nature sucré Bico   
Fruits crus de saison 

## Jeudi 23 février 2023

Champignons à la crème/ Céleri rémoulade/  
Haricots blanc vinaigrette   
Tortellini épinard ricotta/ Batavia   
Fromages  
Gâteau Basque/ Flan pâtissier



## Vendredi 24 février 2023

Batavia au jambon, Œufs et croûtons/ pamplemousse/  
Radis noir   
Colombo de veau/  
Paleron de bœuf aux carottes   
Pâtes au beurre  
Fromages  
Petit pot de flan vanille/ Chocolat/ Café



La Gestionnaire,  
M.Y. DIOP



Le Principal,  
A. VINCENT