





Menu du 27 février au 3 mars 2023


Lundi 27 février 2023

Cervelas/ Jambon sec/ Pâté de campagne

Navarin d'agneau/  
Rôti de bœuf



Haricots verts persillés/ Poêlée de carottes,
Panais, céleri  



Yaourt aromatisé/ Fromage blanc

Fruits crus de saison 






Mardi 28 février 2023

Céleri rémoulade/ Avocat mayonnaise/ Pois chiche à
la Portugaise  


Tortellini épinard ricotta/
Risotto aux poireaux  


Fromages


Sabayon de fruits frais/   
Smoothie d'hiver frais





Jeudi 2 mars 2023

Carottes râpées/ Batavia, jambon, œuf et
croûtons/ Choux blanc au curry 

Poisson frais au citron 


Gratin de brocolis/ Ratatouille 


Entremet chocolat/ Entremet vanille 

Tarte amandine poire et chocolat/ tarte
feuilletée aux pommes  




Vendredi 3 mars 2023

Asperge blanche/ Choux fleur/ 
Haricots verts à l'échalote

Côte de porc grillée/ Sauté de porc 

Haricots blancs/ Lentilles vertes 

Fromages

Fruits crus de saison 



La Gestionnaire,
M.Y. DIOP



Le Principal,
A. VINCENT