

Menus du 20 au 24 février 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Bon Appétit!</i>	Matin Lait - Café - Thé - Chocolat Pains Beurre Confiture  Jus de fruits	Matin Lait - Café - Thé - Chocolat Pains Beurre Confiture  Jus de fruits	Matin Lait - Café - Thé - Chocolat Pains Beurre Confiture  Jus de fruits	Matin Lait - Café - Thé - Chocolat Pains Beurre Confiture  Jus de fruits
Midi Betteraves, carottes râpées Tomates échalotes Rougail de saucisses Sauté de porc au curry Semoule / Champignons sautés Salade verte Fromage Fruits de saison	Midi Salade Caroline, Radis Salade aux 3 fromages Jambon grill Sauté de bœuf à la Provençale Flageolets / Haricots verts Salade verte Camembert Ile flottante	Midi Salade d'endives, noix, bleu Coleslaw Rillettes Spaghettis Carbonara Spaghettis Bolognaise Salade verte Petits suisses Semoule au lait	Midi Jambon blanc / beurre Asperges, céleri rémoulade Boudin aux pommes Cuisse de canettes Salsifis, purée de PDT Salade verte Chèvre bûchette Galette charentaise	Midi Entrées variées Steak haché Frites Carottes sautées Fromage Desserts variés
Soir Taboulé au thon Concombre à la crème Boulettes de bœuf Céréales gourmandes Salade verte Fromage Yaourts	Soir Pomelos / œufs durs Nuggets de dinde Petits pois carottes Salade verte Tome blanche Compote maison à la pommes et aux poires	Soir Macédoine/thon Saucisson Chili con carné Riz Salade verte Fromage blanc Salade fruits	Soir Avocat mayonnaise Pêches au thon Longe de porc Haricots blancs Salade verte Kiri Fruits de saison	  Légende : De saison : en bleu Bio : en vert Produits locaux : en rouge Fait maison : en rouge Protéine d'origine végétale * Aide UE à destination des écoles