

<i>Nos menus</i>	<i>Du 04 au 08/02</i>	<i>Du 11 au 15/02</i>
<i>Lundi</i>	<p><b>Céleri rémoulade</b>  <b>Cuisses de poulet rôties</b>  <b>Frites</b>  <b>Yaourt vanille</b></p>	<p><b>Potage de légumes</b>  <b>Chipolatas de volaille</b>  <b>Haricots blancs à la tomate</b>  <b>Desserts au choix</b></p>
<i>Mardi</i>	<p><b>Mouliné de légumes</b>  <b>Rôti de veau</b>  <b>Gratin de courgettes</b></p>  <p><b><u>Crêpes au sucre</u></b></p>	<p><b>Carottes râpées</b>  <b>Navarin d'agneau</b>  <b>Quinoa</b>  <b>Desserts au choix</b></p>
<i>Jeudi</i>	 <p><b>Petits beignets de légumes</b>  <b>Emincé de porc au caramel</b>  <b>Riz cantonnais</b>  <b>Kiwi</b></p>	<p><b>Rillettes de thon</b>  <b>Rôti de bœuf</b>  <b>Julienne de légumes</b>  <b>Desserts au choix</b></p>
<i>Vendredi</i>	<p><b>Soupe de panais</b>  <b>Poisson</b>  <b>Tortellini</b>  <b>Babybel</b></p>	<p><b><u>Du violet ...</u></b>  <b>Chou rouge râpé !</b></p>  <p><b>Pommes de terre vitelotte</b>  <b>à la vapeur</b></p> <p><b><u>et du rose...</u></b>  <b>Jambon d'York</b></p> <p><b>Desserts au choix</b></p>

En vert : normes bio

En bleu : fait maison

Bonnes vacances

Les menus établis par nos soins sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements et du stock en fin de période