

# Menus

Du 24 février au 1<sup>er</sup> mars 2020

Du 2 au 8 mars 2020

**Lundi**



Macédoine de légumes  
Sauté de **Bœuf BIO** Marengo  
Polente  
Liégeois à la Vanille

MENU  
ALTERNATIF

Salade Verte  
Lasagnes de légumes  
Mousse au Chocolat



Ça commence à  
**pelucher**, et on se **caille**.  
Il faut bien se **gauner**  
avant de sortir.  
Vive le petit **canon** et la  
tomme **daubé** avec une  
**Mayette** au pique nique.  
Il ne faut pas que j'y  
reparte de **traviôle** sinon  
je vais **zonzoner**.

**Mercredi**



**Jeudi**

Salade Paysanne  
Filet de Dinde au jus  
**Petits pois BIO** & Carottes  
Ile Flottante

MENU AMÉRICAIN

Salade Coleslaw  
Pilons de Poulet rôtis  
Potatoes & Ketchup  
**Brownies au chocolat**

Salade de **Betteraves BIO**  
**Raclette**  
& sa Charcuterie  
Orange

Blanquette de dinde à l'ancienne  
Riz  
**Tomme Blanche**  
**Compote BIO**

**Vendredi**

Petit Colin sauce à l'Aneth  
Beignet de Brocolis  
Buchette  
**Compote BIO**

Salade de Pommes de terre  
Filet de Colin Meunière  
Gratin de **Chou-fleur BIO**  
Orange



Bonnes  
Vacances!



Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») : les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Arachide, Soia, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lunin, Mollusques.