

Menus

Du 24 février au 1^{er} mars 2020

Du 2 au 8 mars 2020



Lundi



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

MENU ALTERNATIF

Quenelles aux olives
Flan de courgette
Yaourt Nature
Bugnes

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

MENU ALTERNATIF

Salade Verte
Lasagnes de légumes
Mousse au Chocolat

Friand au fromage
Rôti de Porc au jus
Haricots Verts **BIO** persillés
Petit suisse nature

MENU AMÉRICAIN

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

Mercredi



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

Blanquette de dinde à l'ancienne
Riz
Tarte Blanche
Compote BIO

Jeudi

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

Vendredi



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

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 zonzer.



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, Lupin, Mollusques.