

MENUS DU 05 FEVRIER AU 02 MARS 2018

	DU 05/02 AU 09/02	DU 02/02 AU 16/02	DU 19/02 AU 23/02	DU 26/02 AU 02/03
LUNDI	<p>Haricots verts aux échalotes Emincé de dinde façon rougail Semoule bio Edam Crème au chocolat</p>	<p>Coleslaw à la mayonnaise Haut de cuisse de poulet sauce basquaise Pâtes Coulommiers Flan à la vanille</p>	<p>Betteraves à la vinaigrette Bolognaise de bœuf Coquillettes bio Yaourt sucré Fruit de saison</p>	<p>Velouté de légumes Rôti de dinde nature Petits pois-carottes Edam bio Roulé à la fraise</p>
MARDI	<p>Piémontaise au thon Sauté de bœuf à la tomate et au thym Carottes Buchette mi-chèvre Fruit de saison</p>	<p>Crêpe au fromage Poêlée de colin doré au beurre et citron Haricots verts à la tomate Fromage blanc sucré Fruit de saison bio</p>	<p>Tarte au fromage Rôti de porc nature <i>Calamars à la romaine</i> Camembert Fruit de saison bio</p>	<p>Chou rouge au maïs Saucisse de Toulouse <i>Nuggets croustillants</i> Lentilles aux oignons Brie Fruit de saison</p>
MERCREDI	<p>Salade verte mimosa Paupiette de veau au jus Coquillettes Yaourt aromatisé Ananas au sirop</p>	<p>Salade de boulgour Jambon <i>Œufs durs nature</i> Samos Compote pomme fraîche</p>	<p>Céleri râpé rémoulade Filet de hoki sauce aurore Semoule Mimolette Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Taboulé bio Nuggets de poisson et citron Duo d'haricots verts et beurre Yaourt aromatisé Fruit de saison</p>
JEUDI	<p>Céleri râpé rémoulade Saucisse de Toulouse <i>Nuggets croustillants</i> Fraidou Marbré</p>	<p>Boulettes de bœuf sauce au paprika Brocolis bio Petit suisse aromatisé Fruit de saison</p>	<p>Endives aux dés de fromage Sauté de bœuf sauce à la coriandre Courgettes à la tomate Samos Cake à la carotte</p>	<p>Salade verte / vinaigrette Sauté de bœuf sauce curry Pommes rissolées Fondue carré Liégeois au chocolat</p>
 VENDREDI	<p>Pâté de campagne <i>Rouleau de surimi</i> Filet de colin sauce curry Potatoes Yaourt fermier sucré Fruit de saison</p>	<p>CARNAVAL Salade verte arlequin (olive, poivron, maïs, haricots rouges) Emincé de poulet façon Mineirinho (tomate, huile olive, ail, basilic, oignon, carotte) Riz Gouda Gaufre</p>	<p>Coleslaw à la vinaigrette Cordon bleu de dinde Purée de pommes de terre Velouté aux fruits mixés Pêche au sirop</p>	<p>Friand au fromage Œufs durs nature Epinards à la béchamel Petit suisse sucré Compote pomme mangue fraîche</p>