

Menus du 25 février au 01 mars 2019

DEJEUNERS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée au choix</b>	Potage poireaux pdt BIO maison	Radis râpés vinaigrette	Céleri BIO/LOCAL rémoulade	Salade croquante	Salade de coquillettes brunoise et yaourt
	Betteraves BIO/LOCALES	Salade fantaisie	Carottes râpées BIO/LOCALES vinaigrette	Salade de mâche	Salade Tennessee
<b>Plat au choix</b>	Nuggets de blé sauce enrobante échalote	Hachis Parmentier	Steak de haché de saumon à la tomate	Rôti de bœuf au jus	Pilon de poulet sauce jumbalaya
		Brandade de Morue		Aiguillettes de colin et pdt fromage curry	Omelette
<b>Garniture au choix</b>	Boulgour BIO aux petits légumes	Salade verte	Riz à la provençale	Frites	Haricots verts BIO
	Blettes à la béchamel		Poêlée de légumes BIO	Jeunes carottes laquées miel orange	Flageolets
<b>Fromage/laitage au choix</b>	Fromage frais aux fruits	Brie	Yaourt nature et sucre	Fraidou	Edam
	Fromage frais sucré	Camembert	Yaourt aromatisé	P'tit moulé ail fines herbes	Tomme noire
<b>Dessert au choix</b>	Orange	Tarte normande	Compote de poires	Salsa aux pêches	Poire LOCAL
	Pomme LOCALE	Tarte pomme abricot	Compote pomme et ananas	Crème framboise yaourt maison	Banane BIO