









MENU DE FEVRIER 2020

*Lundi 03 Février 2020	Mardi 04 Février 2020	Jeudi 06 Février 2020	Vendredi 07 Février 2020
 Carottes râpées Flan de poireaux Riz Compote + Gâteaux 	Velouté de Panais Brandade Salade Brownie	Macédoine Cordon Bleu Coquillettes Crème dessert	Pizza Poulet rôti Petit Pois Petit Suisse
Lundi 10 Février 2020	Mardi 11 Février 2020	Jeudi 13 Février 2020	*Vendredi 14 Février 2020
Salade de Pâtes Sauté de Dinde Haricots verts Liégeois Choco/café	Bouillon de Volaille Poisson en sauce Risotto de Céleri Ile Flottante	Concombre à la crème Tagliatelles aux boulettes de Bœuf Yaourt Bio	 Taboulé Tajine de Légumes et Pois Chiches Flan Patissier
*Lundi 17 Février 2020	*Mardi 18 Février 2020	Jeudi 20 Février 2020	Vendredi 21 Février 2020
Coleslaw Gratin de lentilles et carottes  Fruit 	Salade de Tomates Poisson Pané Légumes Crêpe au sucre	Soupe de Légumes Saucisse de Toulouse Façon Cassoulet Fromage Blanc	Betteraves +Maïs Viande de Kebab Frites Crème dessert
			

Cuisiné Maison
Salade à chaque repas

Légumes et fruits frais
Viande d'origine Française

Nota: Certains menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements

*Conformément à la loi Egalim menu végétarien