







MENU DU MOIS DE FEVRJER 2019



<p><u>Lundi 4</u> <i>Filets de maquereaux</i> <i>Rôti de dindonneau</i> <i>Fondue d'endives et carottes</i> <i>Semoule vanille</i> <i>Orange</i></p>	<p><u>Mardi 5</u> <i>Salade Mimosa</i> <i>Egrené de bœuf au curry</i> <i>Gratin Dauphinois (P/terre )</i> <i>Yaourt </i></p>	<p><u>Jeudi 7</u> <i>Potage (P/terre )</i> <i>Navarin d'agneau</i> <i>Céréales gourmandes </i> <i>« Chanteneige »</i> <i>Pomme </i></p>	<p><u>Vendredi 8</u> <i>Mousse de foie</i> <i>Brandade de morue (P/terre )</i> <i>Salade Edam</i> <i>Poire</i></p>
<p><u>Lundi 11</u> <i>Potage légumes (P/terre )</i> <i>Jambon blanc</i> <i>Macaronis </i> <i>Brie</i> <i>Clémentines</i></p>	<p><u>Mardi 12</u> <i>Salade P/terre  + betteraves rouges  + maïs </i> <i>Quiche Lorraine</i> <i>Haricots verts</i> <i>Fromage blanc</i> <i>Pomme </i></p>	<p><u>Jeudi 14</u> <i>Potage (P/terre ) + potiron</i> <i>Parmentier de chou fleur (P/terre )</i> <i>Yaourt </i> <i>Kiwi </i></p>	<p><u>Vendredi 15</u> <i>Salade + Gouda</i> <i>Poisson frais sauce tomate</i> <i>Pommes vapeur </i> <i>Crème</i></p>



: Produits issus de l'agriculture biologique - Pour le bon fonctionnement du service, ces menus sont susceptibles d'être modifiés

(1) Sauce ou crème fait « maison »

