

MENU du Mois de février 2021

<p><u>Lundi 1er</u></p> <p>Lentilles  au thon Cordon bleu Carottes  + céleri Edam Pomme </p>	<p><u>Mardi 2</u></p> <p>Concombre  égrené de bœuf  Gratin Dauphinois  Suisse  Orange </p>	<p><u>Jeudi 4</u></p> <p>Salade d'endives  + dés de Mimolette Sauté d'agneau aux fruits secs Céréales  Beignet</p>	<p><u>Vendredi 5</u></p> <p>Potage  Lieu à la fondue de poireaux Pommes vapeur  Tome Poire </p>
<p><i>Vacances d'hiver</i></p> <div data-bbox="331 815 560 943"></div> <div data-bbox="979 734 1299 1032"></div>			
<p><u>Lundi 22</u></p> <p>Betteraves rouges  Blanc de poulet  Macaronis  Yaourt  Pomme </p>	<p><u>Mardi 23</u></p> <p>Salade de mâche au Gouda Rôti de porc Pois cassés  Cocktail de fruits</p>	<p><u>Jeudi 25</u></p> <p>Potage  Bœuf braisé Carottes  + champignons Edam Banane </p>	<p><u>Vendredi 26</u></p> <p>Salade de chou Filets de lieu sauce tomate (1) Riz  Fromage de chèvre Mousse au chocolat </p>

 : Produits issus de l'agriculture biologique

(1) Sauce ou crème fait « maison »

Pour le bon fonctionnement du service, ces menus sont susceptibles d'être modifiés.