




| lundi 3 février 2020  | mardi 4 février 2020  | jeudi 6 février 2020  | vendredi 7 février 2020   |
|---|---|---|---|
| <p><b>MENU BIO</b></p> <p>Betteraves BIO vinaigrettes<br/>                     Steak haché BIO au poivre<br/>                     Pâtes BIO au fromage<br/>                     Camembert BIO<br/>                     Fruit de saison BIO*</p>  | <p>Crêpe au fromage<br/>                     Emincé de volaille rôti aux herbes de Provence<br/>                     Haricots beurre à la provençale<br/>                     Yaourt<br/>                     Compote de pommes</p> | <p><b>MENU RACLETTE</b></p>  <p>Salade verte<br/>                     Raclette<br/>                     (Saucisson sec, jambon, pommes de terre, fromage à raclette)<br/>                     S/P: Raclette sans porc (Saucisson de volaille, jambon de dinde, pommes de terre, fromage à raclette)<br/>                     Cake aux fruits</p> | <p>Salade de chou, carottes, et graines de sésame<br/>                     Dos de colin meunière - Citron<br/>                     Purée de potiron maison<br/>                     Chantailou<br/>                     Flan nappé</p>                                    |
| <p>lundi 24 février 2020</p> <p><b>MENU BIO</b></p> <p>Betteraves BIO vinaigrette<br/>                     Boulettes de bœuf BIO façon stroganoff<br/>                     Lentilles BIO<br/>                     Coulommiers BIO<br/>                     Flan nappé caramel BIO</p>   | <p>mardi 25 février 2020</p> <p>Taboulé<br/>                     Nugget's de volaille - Ketchup<br/>                     Frites<br/>                     Fromage frais<br/>                     Beignet</p>                         | <p>jeudi 27 février 2020</p> <p><b>MENU PLAISIR</b></p> <p>Pâté de campagne - Cornichon<br/>                     S/P: Pâté de volaille - Cornichon<br/>                     Hachis parmentier crécy<br/>                     Fromage blanc<br/>                     Gâteau d'anniversaire</p>    | <p>vendredi 28 février 2020</p> <p>Emincé de choux bicolores<br/>                     Gratiné de poisson aux haricots rouges<br/>                     Farfalles au beurre<br/>                     Vache qui rit<br/>                     Cocktail de fruits au sirop</p> |

\* Produit de Saison

Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement

Recette traditionnelle comme à la maison



Produit nouveau