





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

* Produit de Saison

Recette traditionnelle comme à la maison



Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement

Produit nouveau