

Vacances d'hiver Février—Mars 2018



<p><u>Lundi 26</u> Rillettes de maquereaux Blanquette de dinde et riz Fromage Fruit</p> <p><u>Goûter</u> Pain et Confiture</p>	<p><u>Mardi 27 (local)</u> Carottes râpées Sauté de bœuf Haricots beurre Pommes de terre Fromage Compote</p> <p><u>Goûter</u> Prince de Lu Yaourt aromatisé</p>	<p><u>Mercredi 28</u> Salade composée Poisson en sauce Pommes vapeur Fromage Mousse duo</p> <p><u>Goûter</u> Pain et Chocolat</p>	<p><u>Jeudi 1er mars</u> Céleri Saucisse à cuire Lentilles à la crème, moutarde Fromage Yaourt aux fruits</p> <p><u>Goûter</u> Gaufre et Compote de pomme</p>	<p><u>Vendredi 2 (bio)</u> Betteraves rouges Escalope de poulet à la crème et aux champignons Ebbly Fromage Fruit</p> <p><u>Goûter</u> Pain et Saint Môret</p>
<p><u>Lundi 5</u> Mousse de canard Steak haché sauce tomate Coquillettes Fromage Fruit</p> <p><u>Goûter</u> Pain et pâte à tartinée</p>	<p><u>Mardi 6 (local)</u> Salade Coleslow Saucisse de volaille Purée Fromage Compote</p> <p><u>Goûter</u> Yaourt à boire et Madeleine</p>	<p><u>Mercredi 7</u> Salade verte Tartiflette Fromage Salade de fruits</p> <p><u>Goûter</u> Pain et Babybel</p>	<p><u>Jeudi 8</u> Carottes râpées Poisson pané Haricots verts et pommes de terre Fromage Tarte Bourdaloue</p> <p><u>Goûter</u> Donuts chocolat et petits Gervais aromatisés</p>	<p><u>Vendredi 9 (bio)</u> Betteraves Sauté de veau à la crème Boullgour Fromage Petit Gervais</p> <p><u>Goûter</u> Pain et Pâte de fruits</p>

- Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.
- La majorité des repas est cuisinée sur place.
- Les produits en circuit court sont utilisés en grande majorité.

