



menu de février



Fait maison / *
Menu Végétarien

Bio
Producteurs locaux



lundi 1er février	mardi 2 février	mercredi 3 février	jeudi 4 février	vendredi 5 février
tartine de sardine	potage aux légumes de saison*	saucisson sec	carottes bio rapées	macédoine de légumes mayo
cordon bleu			sauté de dinde au curry*	dos de colin sauce tomate*
haricots verts	chili végétarien*	pâtes bolognaise*	salsifis	riz créole
poire	compote	crêpes au sucre*	paris brest	yaourt sucré
vacances de février				
lundi 8 février	mardi 9 février	mercredi 10 février	jeudi 11 février	vendredi 12 février
salami	potage de légumes de saison*	betteraves vinaigrette	maïs thon mayo	taboulé
poisson sauce citronnée*	saucisse		poulet rôti*	
épinards bio à la crème	purée*	croziflette*	haricots beurre	lasagnes végétarienne*
crème à la vanille	fromage blanc	compote	gâteau au chocolat *	dessert maison auvergnat*
vacances de février				
lundi 15 février	mardi 16 février	mercredi 17 février	jeudi 18 février	vendredi 19 février
salade verte et fromage*	friand au fromage	potage butternut*	coleslaw	tartine de sardine
jambon blanc	sauté de porc à la moutarde*		filet de poisson pané	rôti de dindonneau*
frites	salsifis	nuggets de blé	boulgour bio	chou fleur et brocolis*
yaourt aromatisé	fruit de saison	gratin dauphinois*		dessert maison jura*
		éclair au chocolat	petit suisse	
vacances de février				
lundi 22 février	mardi 23 février	mercredi 24 février	jeudi 25 février	vendredi 26 février
tartine de maquereau	cervelas	avocats maïs mayo	céléris remoulade*	potage aux légumes de saison*
jambon grillé		tajine de poulet aux abricots*	roti de porc *	
lentilles bio cuisinées	parmentier de poisson*	semoule bio	haricots verts	galette de blé au fromage
pomme bio	crème chocolat	flan nappé caramel	fromage blanc et coulis de fruits	purée de carottes et pommes de terre* flan patissier