



# MENU DU 20 FEVRIER AU 7 AVRIL 2023

	DU 20 AU 24	DU 27 AU 3	DU 6 AU 10	DU 20 AU 24	DU 27 AU 31	DU 3 AU 7
<b>LUNDI</b>	SOUPE DE LEGUMES ANCIENS PÛRÉE DE POIS CASSES CEREALES GOURMANDES FROMAGE/FRUIT	SALADE DE FEUILLE DE CHENE OMELETTE POMME DE TERRE FROMAGE BLANC SUCRE	SOUPE DE LEGUMES VERTS CROQUE AUX 3 FROMAGES RIZ COMPLET FROMAGE BLANC CONFITURE	SALADE DE MACHE HACHIS PARMENTIER VEGETALE/SOJA FROMAGE FRUITS	SALADE DE MAIS/SOJA POMME DE TERRE COMPOTE	MAQUEREAU A LA MOUTARDE GRATIN DAUPHINOIS/LARDONS SALADE COMPOTE
<b>MARDI</b>	SALADE ENDIVE/MIMOLETTE FILET DE CABILLAUD SAUCE AU BEURRE/RIZ ENTREMET VANILLE	SALADE SCAROLE LASAGNE FROMAGE BLANC SUCRE COMPOTE	CELERI REMOULADE BLANQUETTE DE DINDE POMME DE TERRE/CAROTTES PETITS SUISSES	SOUPE DE POTIRON PATES A LA CARBONARA CREME VANILLE	TARTINE BEURRE DE SARDINES PAUPIETTE DE VEAU/PETITS POIS/CAROTTES FROMAGE/FRUITS	ASPERGES FILET DE POISSON/BEURRE PERSILLE PATES FROMAGE FRUITS
<b>JEUDI</b>	SALADE VERTE PATE BOLOGNAISE FROMAGE FRUITS	CAROTTES RAPEES/POMMES MERGUEZ/LENTILLES FROMAGE/FRUITS BIO	TABOULE JAMBON BRAISE HARICOTS BEURRES/SALSIFIS SMOOTHIES DE FRUITS/LAIT	SMOOTHIES BETTERAVES POISSON PANE BROCOLIS/BLE FROMAGE FRUIT	RADIS/BEURRE CUISSSES DE POULET SEMOULE/RATATOUILLE CREME CARAMEL	BLANC DE POIREAUX/VINAIGRETTE SAUCISSE DE VOLAILLE HARICOTS BLANCS FROMAGE FRUITS
<b>VENDREDI</b>	SALADE DE CHOUX FLEURS COTELETTES DE PORC/FLAGEOLETS PETIT SUISSE SUCRE	RILLETTES FILET DE POISSON /SAUCE LEGUMES SEMOULE ENTREMET CHOCOLAT	CAROTTES RAPEES SAUTE DE VEAU/BLE FLAN PATISSIER	DUO PRINTANIER SALADE/RADIS/CAROTTES BŒUF BOURGUIGNON/RIZ FROMAGE COMPOTE	SALADE STEACK/FRITES FROMAGE FRUITS	CONCOMBRES A LA CREME TAPAS AUX LEGUMES ET POIS CHICHES CEREALES COMPLETES TARTE AUX POMMES