

Menu du 13 au 19 février 2023



Tous nos fruits et légumes frais sont issus de l'agriculture biologique**



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
Midi	Midi	Midi	Midi
Salade verte bio* Mijoté de bœuf aux herbes de garrigue* Céréales gourmandes bio Yaourt au fruit bio	Taboulé de quinoa bio* Aiguillettes de poulet au curcuma Pomme de terre bio vapeur Fruit bio	Salade coleslaw bio Sauté de porc sauce charcutière Riz pilaf bio Crème dessert	Salade composée bio Haché de bœuf bio à la provençale purée de potimarron Fromage blanc au miel
Soir	Soir	Soir	Soir
Carottes râpées bio * Polenta gratiné au parmesan * Poêlée de légumes d'hiver* Fruit bio	Salade d'endives bio* Œuf à la florentine bio* Compote bio	Feuilleté au comté Courge et choux fleur bio aux amandes Petit épeautre bio Fruit bio	Velouté de légumes bio au kiri Curry de patate douce et poireau à la coco Moelleux maison
VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	
Midi	Midi	Midi	
Salade de betterave bio* Fish and chips* Fruit bio	Salade d'endives bio et noix* Sauté de veau marengo* Riz créole bio* Yaourt au fruit bio	Poireau bio vinaigrette Spaghetti bio au fruit de mer Fruit bio	
Soir	Soir	Soir	
Duo à croquer* Ravioli a la ricotta et épinard Tarte poire chocolat*	Salade et crouton de chèvre chaud* Omelette au champignon* Petit pois bio* Compote bio	Cèleri rémoulade aux fruits secs Quiche aux poireaux et roquefort Gâteau maison	

*Fait maison



Menu sous réserve de modification