

# Menus du mois

*Le chef vous souhaite un bon appétit !*

26-févr. Lundi	27-févr. Mardi	28-févr. Mercredi	29-févr. Jeudi	1-mars Vendredi
	<b>VEGETARIEN</b>			
	Velouté de légumes			
Boulettes de veau à la tomate Beignets de salsifis	Pané de blé épinards emmental <b>BOULGOUR</b>	Bœuf aux olives Brocolis	Tomates farcies Riz créole	Beignets de poisson Pommes vapeur
Fromage		Fromage	Fromage	Yaourt nature
Cookies	Chocolat liégeois	Fruit frais	Fruit frais	Compote

4-mars Lundi	5-mars Mardi	6-mars Mercredi	7-mars Jeudi	8-mars Vendredi
<b>VEGETARIEN</b>				
		Salade de riz surimi		Carottes râpées
Poulet rôti Pomme de terres sautées	QUICHE FROMAGE Salade verte	Croque Monsieur* Haricots verts	Poisson pané Riz à la tomate	Raviolis
FROMAGE	FROMAGE		Fromage	Yaourt nature
Compote	Riz au lait	Fruit frais	Yaourt aromatisé	

11-mars Lundi	12-mars Mardi	13-mars Mercredi	14-mars Jeudi	15-mars Vendredi
			<b>VEGETARIEN</b>	
Betterave feta		Taboulé		Rosette cornichon
Cordon bleu de volaille Gratin dauphinois	Steak Haché Nouilles chinoises	Sauté de bœuf au paprik Purée de pomme de terre	Nuggets de blé Petits pois carottes	Brandade de poisson
	Fromage	Yaourt nature	Fromage	
Compote	Ile flottante		Cake au chocolat	Ananas au sirop

18-mars Lundi	19-mars Mardi	20-mars Mercredi	21-mars Jeudi	22-mars Vendredi
	<b>VEGETARIEN</b>			<b>CREOLE</b>
	Salade de maïs aux petits légumes		Carottes râpées	
Bœuf bourguignon Pomme sautées	Crousti fromage Poelée Bretonne	Paupiette de veau Chou fleur béchamel	Lasagnes au saumon	Colombo de poulet Riz créole
Fromage	Petit suisse arôme	Fromage		Yaourt nature
Compote		Beignet nature	Fruit frais	Gâteau à la noix de coco

