

SEMAINE DU	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
20 AU 26.02.23	Samoussas de légumes Nuggets de poisson Haricots verts persillés Petits suisses aux fruits Fruit de saison	Salade de lentilles et tomates Lasagnes de légumes - Saint Nectaire Fruit de saison	Repas Carnaval Salade farandole (salade, chou blanc, radis) Roti de dinde aux dés de poivrons - jardinière Emmental Bugnes	Carotte rapées vinaigrette Sauté de veau marenco Riz Yaourt aromatisé Cocktail de fruits

SEMAINE DU	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
27.02 AU 05.03.23	Terrine de légumes Steak haché Potatoes Samos Fruit de saison	Salade verte Couscous végétarien (Semoule, légumes) Yaourt local Liégeois chocolat	Céleri rémoulade Filet de poisson frais sauce échalote Petits pois Fromage blanc nature Gâteau au poires	Salade de pâtes Emincé de bœuf à la provençale Carottes persillées Camembert Salade de fruits frais

SEMAINE DU	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
06 AU 12.03.23	Macédoine de légumes Saucisse de Toulouse Pomme de terre au four Yaourt aromatisé Fruit de saison	Salade de blé Sauté de volaille VF à la normande Poêlée de légumes Cantal Fruit de saison	Carottes râpées Croque fromage Pois chiches et ratatouille Kiri Compote	Salade verte Spaghettis à la carbonara au saumon - Yaourt Nature Eclair vanille

SEMAINE DU	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
13 AU 19.03.23	Salade mexicaine Quenelles sauce tomate Poêlée de légumes Yaourt aromatisé Fruit de saison	Radis beurre Gratin de poissons Céréales gourmandes Montcadi Cocktail de fruits	Salade d'haricots verts Gratin de pâtes au jambon - Vache qui rit Fruit de saison	Salade verte Goulash de bœuf Carottes braisées Yaourt aux fruits mixés Gâteau anniversaire et bonbons

Légende :



Repas végétarien

BIO



Produits locaux

Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



Label rouge



Préparation "maison"



Viande de porc / Bœuf français



Produits "fermiers"



AOP AOC IGP



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des livraisons