

Menu de Février 2018

<u>Lundi 5 février</u>	<u>Mardi 6 février</u>	<u>Jeudi 8 février</u>	<u>Vendredi 9 février</u>
FT Croissillon Dubarry VPO <u>Sauté de bœuf bio*</u> LVC Jardinière de légumes PL Flanby	LVC Macédoine VPO Jambon braisé FT Riz C Fruit	C Pamplemousse VPO Nuggets de poulet LVC Petits pois FT Gaufre	LVC Betteraves rouges VPO Poisson FT Pâtes PL Yaourt aux fruits
<u>Lundi 12 février</u>	<u>Mardi 13 février</u>	<u>Jeudi 15 février</u>	<u>Vendredi 16 février</u>
LVC+C Tomates/maïs VPO+FT Lasagnes bolognaise LVC Pêche a la chantilly	VPO+FT Riz au thon VPO Aiguillettes de poulet LVC Poêlée de légumes PL Glace	C Céleri rémoulade VPO Steak haché LVC Haricots verts FT Roulé a l'abricot	LVC Potage VPO Sauté de porc LVC Compote PL Panacotta
<u>Lundi 19 février</u>	<u>Mardi 20 février</u>	<u>Jeudi 22 février</u>	<u>Vendredi 23 février</u>
LVC Potage VPO Poisson FT Riz PL Flan au chocolat	FT+FR Crêpe au fromage VPO Rissolette de veau LVC Petits pois/carottes C Fruit	C Pamplemousse VPO Brochette de dinde LVC Brocolis PL Fromage blanc	C Carottes râpées VPO Saucisse FT Frites FR+C Fromage/fruit

C : crudités

VPO : viande-poisson-œuf

LVC : Légumes verts cuits

FT : féculent

PL : Produit laitier

FR : fromage

Veuillez prévenir le cuisinier en cas d'allergie à certains aliments.



* Les aliments soulignés sont issus de l'agriculture biologique.