

Menus du mois

*Le chef vous souhaite un
bon appétit !*

23-févr. Lundi	24-févr. Mardi	25-févr. Mercredi	26-févr. Jeudi	27-févr. Vendredi
9-mars Lundi	10-mars Mardi	11-mars Mercredi	12-mars Jeudi	13-mars Vendredi
	VEGETARIEN		Journée créole	
ROSETTE			Salade exotique	Salade croutons dès de fromage
Paupiette de dinde au thym Pommes rôties	Pané de blé épinard et graines Petits pois carottes au jus		Curry de poulet  Riz créole aux légumes	 Brandade de poisson
	 Fromage ☼			FROMAGE BLANC AROMATISE
Fruit frais ☼	Fruit frais ☼		Tarte ananas 	

Traces potentielles d'allergènes dans les plats.

MSC Pêche durable 

Fait maison 

2-mars Lundi	3-mars Mardi	4-mars Mercredi	5-mars Jeudi	6-mars Vendredi
16-mars Lundi	17-mars Mardi	18-mars Mercredi	19-mars Jeudi	20-mars Vendredi
BIO			VEGETARIEN	
	Carottes râpées		Concombres crémeux	
Boulettes de boeuf ☼ sauce tomate Purée de légumes verts ☼	Riz au poulet et petits légumes sauce safranée		Nuggets de blé Ketchup Haricots verts	POISSON PANE PATES
 Fromage ☼			 Fromage blanc nature ☼	 Fromage ☼
Compote ☼ 	Mousse au chocolat			Fruit frais ☼

LOCAL 

* = plat contenant du porc