

MENU

Du 10 février au 27 mars 2020

Réalisé selon le PNNS (programme national nutrition santé). Arrêté du 30 septembre 2011

10/02/20	11/02/20	13/02/20	14/02/20
céleri Lasagnes maison Yaourt nature sucré	Carottes râpées Paupiettes de dinde épinard Tarte pommes	Rosette Wing's de poulet brocolis fromage fruit	Salade chou rouge Moule Frites Crème chocolat
17/02/20	18/02/20	20/02/20	21/02/20
Tomates Mozzarella Nuggets Haricots verts Liégeois vanille	Œuf dur Paëlla poisson Fromage/ fruit	Concombre Pâtes carbonara Salade de fruits	Pizza Sauté de veau Carottes Roulé fraise
09/03/20	10/03/20	12/03/20	13/03/20
Salade croutons Couscous Semoule/légumes compote	Macédoine Roti de porc Haricots blancs Fromage/ fruit	haricots verts vinaigrette boule de boeuf Pommes vapeur Yaourt aromatisé	Salade piémontaise Poisson pané Choux fleur Paris Brest
16/03/20	17/03/20	19/03/20	20/03/20
Betterave Poulet rôti poêlée mousse chocolat	Salade composée Escalope panée Coquillettes Fromage/ fruits	Potage légumes Hamburger Frites Yaourt sucré	Pâte en salade Poisson Purée carotte Fromage/ fruits
23/03/20	24/03/20	26/03/20	27/03/20
Friand fromage Omelette de pommes de terre Salade verte Crème vanille	Salade de chèvre Côtes de porc Petits pois Fromage / fruit	Pâté de campagne Daube Riz Gâteau basque	Jambon blanc sauté de dinde Haricots beurre Fromage/ fruit

Sous réserve de modifications !!

plat végétarien produits locaux produits bio