












MENUS FEVRIER MARS 2021

	22 02 2021	01 03 2021	08 03 2021
L U N D I	<p>Salade verte Fondu frites Petits suisses Fruits</p> 	<p>Salade verte Quiche végétarienne Fromage Mousse chocolat</p> 	<p>Salade composée Gratin de quenelles à la béchamel Fromage Flaugnarde aux poires</p> 
	23 02 2021	02 03 2021	09 03 2021
M A R D I	<p>Endives gruyère Blanquette de veau Riz Compote pomme abricot</p> 	<p>Potage Rognons de bœuf Purée Yaourt Fruits</p> 	<p>Thon au maïs Boulettes d'agneau Haricots verts Fromage Fruit</p> 
	25 02 2021	04 03 2021	11 03 2021
J E U D I	<p>Filets de maquereaux Saucisse Lentilles Fromage Pain perdu</p> 	<p>Salade Coleslaw Poulet basquaise Boulgour Fromage Fruit</p> 	<p>Crêpe forestière Poisson Epinards à la crème Cocktail de fruits</p> 
	26 02 2021	05 03 2021	12 03 2021
V E N D R E D I	<p>Carottes râpées Poisson en papillote Gratin de pdt Crème vanille au lait BIO Gâteaux secs</p> 	<p>Avocat vinaigrette Rôti de veau Printanière de légumes Far aux pruneaux</p> 	<p>Betteraves rouges Sauté de porc au caramel Riz Fromage Compote pomme framboise</p> 