

Menu du lundi 22 Février au vendredi 19 Mars 2021

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<p>22</p> <p>Panier maraîcher Escalope viennoise Poêlée méridionale Petit suisse sucré Fruit de saison</p>	<p>23</p> <p>Salade composée Sauté de canard Jeunes carottes Fromage Crème dessert bio</p>	<p>25</p> <p>Salade verte Omelette bio Gratin d'ébly à la tomate Fromage Fruit de saison</p>	<p>26</p> <p>Quiche au fromage Filet de poisson meunière Courgettes sautées Petit suisse Fruit de saison</p>
<p>1</p> <p>Choux chinois Moussaka Riz pilaf Yaourt nature Moelleux au chocolat</p>	<p>2</p> <p>Terrine de campagne Roti de bœuf Haricots beurre Fromage Fruit de saison</p>	<p>4</p> <p>Salade de Pâtes Croq veggie fromage Gratin de chou-fleur Fromage Salade de fruits</p>	<p>5</p> <p>Avocat mayonnaise Fish and chips Poêlée de légumes Fromage Fruit de saison</p>
<p>8</p> <p>Terrine de saumon fumé Filet de poulet grillé Blettes persillées Yaourt sucré Fruit de saison</p>	<p>9</p> <p>Asperges mousseline Noix de joue de porc Coquillettes Fromage Compote de pommes</p>	<p>11</p> <p>Terrine de légumes Gratin de quenelles à la provençale Yaourt aromatisé Fruit de saison</p>	<p>12</p> <p>Salade de tomates Pépité de colin d'Alaska Semoule Fromage Fruit de saison</p>
<p>15</p> <p>Paté croûte Richelieu Paupiette de veau Brocolis Yaourt bio Fruit de saison</p>	<p>16</p> <p>Salade composée Grillette de volaille Petits pois Fromage Glace</p>	<p>18</p> <p>Carottes râpées Chili végétal Fromage blanc Tarte Normande</p>	<p>19</p> <p>Betteraves vinaigrette Filet de limande Pommes vapeurs Fromage Fruit de saison</p>

Bon Appétit !