

- VACANCES D'HIVER -

LUNDI 24 FÉVRIER	MARDI 25 FÉVRIER	MERCREDI 26 FÉVRIER	JEUDI 27 FÉVRIER	VENDREDI 28 FÉVRIER
Emincé de bœuf Pommes de terre sautées Fromage pâte dure Fruit de saison	Salade de coquillettes mayonnaise Sauté de porc Duo de haricots plats et carottes Fromage pâte molle Fruit de saison	Carottes râpées en vinaigrette Haut de cuisse de poulet Pommes de terre et cubes de navets au jus Fromage pâte dure Crème dessert à la vanille	Taboulé Brandade aux deux poissons Salade Yaourt aromatisé	Concombre au fromage blanc Boulettes végétales à la sauce tomate Chou-fleur Kiwi
G : Yaourt - madeleine	G : pain – pâte à tartiner	G : chocolatine	G : pain aux céréales - confiture	G : yaourt à boire - pomme
LUNDI 2 MARS	MARDI 3 MARS	MERCREDI 4 MARS	JEUDI 5 MARS	VENDREDI 6 MARS
Potage à la tomate Blanquette de veau Pommes vapeur Fromage à pate molle Tarte Tatin	Betteraves Poulet rôti Coquillettes Fromage à pâte molle Fruit de saison	Avocat mayonnaise Omelette Ratatouille Fromage à pâte molle Fruit de saison	Radis beurre Saucisse Lentilles Yaourt nature sucré	Salade féta Poisson du marché Epinards à la crème Compote-biscuit
G : pain - fromage	G : Crème dessert chocolat-madeleine	G : lait - céréales	G : jus de fruits - banane	G : petit suisse – boudoir

- La provenance de la viande sera communiquée 48 heures à l'avance par affichage
- Ces menus pourront subir certaines modifications en raison des problèmes qui pourraient survenir au moment de leur réalisation.
- **En vert, composantes bio**
- **en bleu, composantes pour les élémentaires seulement**