



### Menus du 25 février au 08 mars 2019

	SEMAINE DU 25 FEVRIER AU 1er MARS	SEMAINE DU 04 mars AU 08 mars
Lundi	<p>Carottes râpées BIO</p> <p>Poisson pané et citron</p> <p>Epinards branches et croûtons</p> <p>Gâteau à l'ananas maison</p>	<p>Sauté de bœuf sauce forestière</p> <p>Pâtes</p> <p>Cantal</p> <p>Fruit BIO de saison</p>
Mardi	<p>Chou chinois en salade</p> <p>Boulettes d'agneau sauce orientale</p> <p>Semoule BIO</p> <p>Camembert</p> <p>Crème vanille</p>	<p>Salade composée (salade, carottes râpées, maïs et pommes)</p> <p>Calamars à la romaine sauce tartare</p> <p>Haricots verts BIO persillés</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Bugnes briochées</p>
Mercredi	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Hachis parmentier du chef**</p> <p>Pointe de Brie</p> <p>Fruit BIO de saison</p>	<p>Potage à l'oseille</p> <p>Paupiette de veau à la crème</p> <p>Purée de courges BIO</p> <p>Gouda</p> <p>Gâteau du chef aux poires</p>
Jeudi	<p>Velouté d'épinards</p> <p>Cassoulet*</p> <p>Haricots blancs à la tomate</p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p>Compote BIO</p>	<p>Salade de blé à l'orientale</p> <p>Filet de poulet à la provençale</p> <p>Beignets de salsifis</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit BIO de saison</p>
Vendredi	<p>Cake du chef tomate et chèvre</p> <p>Omelette aux fines herbes</p> <p>Petits pois BIO au jus</p> <p>St Morêt</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade coleslaw</p> <p>Gratin de poisson à l'anis</p> <p>Riz BIO</p> <p>Pavé frais</p> <p>Liégeois au chocolat</p>

Menu  
Carnaval