

Février



 Ce logo indique un plat « fait maison »

		Jeudi 1er	Vendredi 2
		Soupe tomate et vermicelle Saucisses knack Purée de  pommes de terre Compote de pommes	Crêpes jambon fromage Tomatoe farcie Crêpes au sucre ou pâte à tartiner et chantilly
Lundi 5	Mardi 6	Jeudi 8	Vendredi 9
Pizza  Paupiettes du pêcheur Sauce crevettes Riz Yaourt nature	Maquereau à la moutarde Steak haché façon bouchère Coquillettes Banane	Salade de pâtes  Sauté de dinde  Champignons et Haricots verts  Semoule à la vanille	Velouté de légumes  Œuf dur  Epinards et pommes de terre à la béchamel Eclair au chocolat
Lundi 12	Mardi 13	Jeudi 15	Vendredi 16
Salade composée  Rôti de porc Haricots blanc à la tomate Choux à la crème au coulis de chocolat	Carottes râpées  Tagliatelles au saumon  Compote Biscuit	Soupe aux lettres  Crousti fromage Petits pois carottes Fromage blanc	Salade iceberg Nems Samossas Nouilles sautées Ananas Biscuit 
Lundi 19	Mardi 20	Jeudi 22	Vendredi 23
Maquereau sauce tomate  Spaghettis à la carbonara  Tiramisu au spéculoos	Bouchées au camembert Jambon blanc Galettes de légumes  Entremet à la pistache	Betteraves râpées Quenelles de brochet Sauce aurore Riz basmati Yaourt aromatisé	Surimi  Baguette façon pizza Salade Sunday vanille coulis de chocolat

Les menus peuvent varier selon les livraisons.

Viande d'origine française. Les légumes de saison sont locaux et proviennent de l'agriculture biologique.

