

Menu du 3 au 7 février 2020



<i>Lundi</i> 3 <i>février</i>	Betteraves râpées au miel, avocats sauce cocktail, salade d'hiver, Boulettes de bœuf à la tomate, poisson du jour, Torsades, légumes anciens, Yaourt nature bio local , poires au chocolat, abricots au coulis.
<i>Mardi</i> 4 <i>février</i>	Potage de saison, salade celtique, duo carottes/céleri, Fish and chips, poisson du jour, Poêlée de légumes, œufs farcis Chimay, Fromage, Donut, fruits.
<i>Mercredi</i> 5 <i>février</i>	Crudités, Cordon bleu, haricots verts, pommes de terre, Fromage Yaourt.
<i>Jeudi</i> 6 <i>février</i>	Salade de lentilles végétarienne, pamplemousse, macédoine, Sauté de poulet façon tajine, poisson du jour, Blé, poêlée de choux, Yaourt nature bio local , entremets chocolat, mandarine, vanille, fruits.
<i>Vendredi</i> 7 <i>février</i>	Pêche au thon, quinoa à la féta, salade verte de lardons et croutons, Pates carbonara ou au saumon, poisson du jour, Carottes glacées, Fromage, Compote de pommes ou aux fruits rouges, fruit.

L'infirmière,
C. LEBLANC

La gestionnaire,
I. AUNEAU

L'ordonnateur,
I. DANDINE

