

Menus du 23 au 27 février

Légende :



Lundi 23 février

Salami et cornichon
(surimi et mayonnaise)

Rôti de dinde
(Filet de saumon MSC)
Sauce au jus

Chou-fleur CE2

Suisse fruité

Fruit de saison

Mardi 24 février

CARNAVAL

Salade de pépinettes
à la menthe

Pavé de merlu MSC
(Jambon blanc LR)
Sauce aux aromates

Petits pois BIO

Chanteneige

Beignet chocolat

Mercredi 25 février

Jeudi 26 février

Carottes râpées
à la ciboulette

Allumettes de porc
(Poisson MSC)
Sauce façon carbonara

Macaronis BIO

Verre de lait

Gâteau aux amandes
du chef

Vendredi 27 février

Betteraves BIO
à la framboise

Hachis parmentier
à l'égréné végétal BIO
et régional

Saint Nectaire AOP

Fruit de saison

Nos viandes de bœuf, veau, porc, volaille sont garanties origine France

Le mardi 24 février

Le carnaval

Salade de pépinettes
à la menthe

Pavé de merlu MSC
Sauce aux aromates

Petits pois BIO

Chanteneige

Beignet chocolat