

VACANCES DE FEVRIER 2019

Semaine du 11 février au 15 février 2019

MIDI

LUNDI	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE CITRONNÉE POISSON MEUNIÈRE PURÉE DE POMMES DE TERRE CARRE FONDU LIEGEOIS CHOCOLAT
MARDI	POTAGE DE POTIRON SPAGHETTI A LA CARBONARA FROMAGE FRUIT DE SAISON
MERCREDI	SALADE D'HARICOTS VERTS BOULETTES D'AGNEAU SAUCE ORIENTALE SEMOULE ET LEGUMES A COUSCOUS FROMAGE BLANC NATURE SUCRE CREME DESSERT VANILLE
JEUDI	SALADE VERTE VINAIGRETTE SAUCISSE LENTILLES EMMENTAL FRUITS AU SIROP
VENDREDI	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE SAUTE DE BŒUF (VBF, local) BOURGUIGNON PETITS POIS ET CAROTTES FROMAGE BEIGNET FOURRE

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine.



E

La TEAM

VACANCES DE FEVRIER 2019

Semaine du 18 février au 22 février 2019

MIDI

LUNDI	<p>SALADE COESLAW CORDON BLEU DE VOLAILLE PÂTES KIRI FRUIT DE SAISON</p>
MARDI	<p>TABOULE A L'ORIENTAL FILET DE HOKI SAUCE OSEILLE CAROTTES FROMAGE MOUSSE AU CHOCOLAT</p>
MERCREDI	<p>BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE CHOUCROUTE GARNIE FROMAGE AIL ET FINES HERBES YAOURT AUX FRUITS</p>
JEUDI	<p>SALADE MELEE VINAIGRETTE RAVIOLI DE BŒUF SAUCE TOMATE PETIT SUISSE NATURE SUCRE FRUIT DE SAISON</p>
 VENDREDI	<p>POIREAUX VINAIGRETTE SAUTE DE PORC (VPF, local) AU CURRY RIZ PETIT LOUIS TARTINE CREME DESSERT CARAMEL</p>

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine.

