





Menus pour la période Du lundi 3 février au vendredi 20 février 2020

Lundi 3 Février	Mardi 4 Février	Mercredi 5 février	Jeudi 6 février Menu végétarien	Vendredi 7 février
Concombre Boulette de veau Légumes oubliés Fromage Fruit	Carottes râpées Poisson Semoule Fromage Mousse au chocolat	Coleslaw Steak haché Haricots verts Fromage Gaufre	Taboulé Aiguillette de blé Carottes vichy Fromage Fruit	Potage de légumes Paëlla au poulet Yaourt
Lundi 10 Février	Mardi 11 Février	Mercredi 12 Février	Jeudi 13 Février	Vendredi 14 Février Menu végétarien
Endives en salade Poulet rôti Frites Crêpes Petit-suisse 	Nems Emincé de bœuf à la ciboulette Riz cantonnais Flan coco 	Betteraves en salade Gratin de raviolis au bœuf Fromage Fruit	Mortadelle aux pistaches Poisson Epinards Fromage Fruit	Soupe de légumes Tortellini ricotta-épinards Gratin de choux fleur et brocoli Fromage Fruit
Lundi 17 Février	Mardi 18 Février Menu végétarien	Mercredi 19 Février	Jeudi 20 Février	Vendredi 21 Février
Salade de pâtes Cordon bleu Carottes vichy Fromage Fruit	Crudités Pizza Salade verte Fromage Fruit	Salade au saumon Escalope de veau Petits pois Petit-suisse Fruit	Salade verte au fromage Lasagnes à la bolognaise Yaourt Fruit	Velouté de légumes Blanquette de poisson Riz Pilaf Fromage Fruit

VIANDE ORIGINE France et CEE

Les menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements, tout en respectant l'équilibre nutritionnel

Produit BIO

CIRCUIT COURT, LES FERMIERS LANDAIS

