






















Au menu cette semaine

Du 23 Février au 01 Mars



Les menus ont été réalisés en collaboration avec une Diététicienne

	<u>Lundi</u>	Mardi 	<u>Mercredi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
Entrées	 Asperges vinaigrette	Salade composée	 Betteraves en salade	 Salade d'endives	 Salade de pâtes
Viandes	  Diot	Pavé fromager	  Chili con carne	  Blanquette de veau	 Filet de poisson sauce aurore 
Accompagnements	 Gratin dauphinois	Julienne de légumes	0	 Riz	 Haricots verts persillés
Produits laitiers	Yaourt sucré	 Gouda BIO	Camembert	Emmental	Fromage frais vanille
Desserts	Fruit de saison	Crème renversée	Fruit	Fruit de saison	 Compote BIO

Légende des produits :  Issu de l'agriculture biologique.  Fait maison.  Appellation d'Origine Protégée.

 Indication Géographique Protégée.  Origine France.  Haute Valeur Environnementale.

 Issu de la pêche durable.  Origine Union Européenne.