

**DU LUNDI 19-févr**  
**AU DIMANCHE 25-févr**



**NOM :**

**NOMBRE DE REPAS :**

**COMMUNE :**

MENU N° 1		MENU N° 2	
LUNDI 19-févr	Chou blanc aux raisins Dos de colin meunière Boulgour à la tomate Camembert Bio* Compote pomme-peche		Pizza au bœuf Roti de dinde sauce aigre douce Chou-fleur ciboulette Petit suisse nature Clémentines
MARDI 20-févr	Œuf dur mayonnaise Salade Fromagère Tomate, emmental, carré de l'est, noix Yaourt nature Pâtisserie du jour		Salade verte vinaigrette Poisson pané Haricots verts Yaourt sucré Pâtisserie du jour
MERCREDI 21-févr	Cèleri rémoulade aux noisettes Boudin noir Purée Yaourt aromatisé Pomme rouge		Betteraves aux fines herbes Médailles de volaille sauce pesto rosso Purée Saint Paulin Bio* Fromage blanc aux fruits
JEUDI 22-févr	Roulade de volaille Haché de veau sauce cresson Epinard à la crème Tartare ail & fine herbes Gâteau Basque		Salade de PdT graine de moutarde Croq veggi tomate Lentilles Petit suisse aux fruits Fruits Bio*
VENDREDI 23-févr	Paté de campagne - cornichon Pot au feu Légumes pot au feu Laitage au chocolat Banane		Carottes rapées Bio* à l'orange Escalope de poulet grillée Haricots verts vapeur Montalait Riz au lait
SAMEDI 24-févr	Piémontaise de chou-fleur Coq au vin Riz Pointe de brie Crème dessert praliné		Salade de blé courgettes noisettes Feuilleté de poisson au beurre blanc Salade verte Yaourt aromatisé Poire
DIMANCHE 25-févr	Poireaux à la crème d'échalote Tête de veau sauce gribiche Pommes rondes Yaourt aromatisé Clémentines		Chorizo beurre Dos de colin lieu à l'oseille Salsifis à la crème Bleu douceur Mousse à la crème de marron