



NOM :

COMMUNE :

NOMBRE DE REPAS :

MENU N° 1		MENU N° 2	
LUNDI 26-févr	Feuillet2 du jardinier Crêpinette grillée Batonnets de carottes Yaourt aromatisé Orange	Paté de canard cornichon Blanquette de veau sauce marenge Riz Emmental Bio* Mousse au chocolat	
MARDI 27-févr	Crudités variées Steack haché Haricots verts Yaourt sucré Pâtisserie du jour	Œuf dur mayonnaise Salade de Farfalles tomate,jambon,mais,poivrons,cornichons Yaourt nature Crème au chocolat	
MERCREDI 28-févr	Chou rouge aux noix Tranchettes de volaille sauce poulette Blé Carré President Compote pomme banane	Salade de pates au pesto vert Tortillas Ratatouille Petit suisse sucré Fruit Bio*	
JEUDI 1-mars	Saucisson à l'ail beurre Aiguillettes de poulet sauce mexicaine Poelée de légumes Laitage vanille Banane	Concombre à l'aneth Nuggets de blé Purée Cantal Grillé aux abricots	
VENDREDI 2-mars	Salade de PdT à l'échalote Couscous Royal Semoule Gouda Brassé à la pulpe de fruits Bio*	Coleslaw au panais Cordon bleu Brocolis sautés Petit suisse nature Clémentines	
SAMEDI 3-mars	Maquereaux pomme à l'huile Quenelles de veau sauce normande Epinards à la crème Yaourt aromatisé Gateau de semoule	Salade de flageolets aux fines herbes Croq du fromager Haricots verts Montalait Kiwi	
DIMANCHE 4-mars	Rosette beurre Carré de porc au lai PdT grenailles Buchette michevre Pomme	Asperges à la crème ciboulette Saumonette sauce dieppoise Fondue de poireaux Yaourt aromatisé Crème aux œufs	