



Prévisions des menus : FEVRIER-MARS 2017

(ces informations ne sont données qu'à titre indicatif, des modifications pouvant intervenir)



	Lundi 06	Mardi 07	Jeudi 09	Vendredi 10	Lundi 27	Mardi 28	Jeudi 02	Vendredi 03
Entrée	Velouté de tomates	Salade de quinoa au surimi	Salade paysanne	Radis beurre	Beurre de sardines	Carottes rapées	Œufs mimosas	Rillette du Mans
Plat	Gratin de coquillettes	Quiche lorraine	Nuggets de poulet	Couscous	Steack haché	Pizza jambon fromage	Chipolatas	Dos de colin beurre blanc
Légumes	Salade verte	Salade verte	Haricots beurre		Pommes dauphines	Salade verte	Lentilles vertes	Gratin de courgettes
Fromage					Fromage		Fromage	
Dessert	Fromage blanc	Crêpes chocolat	Crème fraisier	Glaces	Fruits	Mousse chocolat	Compote de pommes	Eclairs
	Lundi 06	Mardi 07	Jeudi 09	Vendredi 10	Lundi 13	Mardi 14	Jeudi 16	Vendredi 17
Entrée	Crêpes fromage	Velouté de carottes	Concombres à la crème	Pamplemousse	Betteraves vinaigrette	Friand fromage	Maquereaux moutarde	Taboulé
Plat	Blanquette de volaille	Croque-monsieur	Paupiette de veau	Paëlla	Spaghettis bolognaise	Omelette aux lardons	Kébab à l'oriental	Filet de merlu meunière
Légumes	Ebly	Salade verte	Ratatouille		Salade verte	Salade verte	Purée	Epinards crème
Fromage	Fromage		Fromage			Fromage		
Dessert	Cocktail de fruits	Yaourt nature sucré	Beignet pommes	Flan patissier	Gâteau basque	Fruits	Flamby	Fondant chocolat crème anglaise

*TOUTES NOS VIANDES SONT GARANTIES D'ORIGINE FRANCAISE

* 20% des produits consommés sont issus de l'agriculture biologique

* La majorité des produits consommés sont issus des circuits courts