

Menus Février

LUNDI

2

 Betterave et noix
Omelette et pomme de terre
 Batavia
 Compote de pomme 

9

 Salade Carotte Céleri
Tortillas
Batavia 
Compote "Local Pote" 

14

Asperge
Saucisse "Ferme des Acacias"
Gratin de choux fleur 
Yaourt aux fruits

23

Carottes râpées 
Oeuf brouillée 
Gratin dauphinois
Fruit de saison 

MARDI

3

Oeuf dur / mayonaisse
Escalope de porc "Acacia" 
Torti "Euskal Pastak" 
Ananas frais

10

Tomate vinaigrette
Saucisse "Ferme des Acacias" 
Riz blanc 
Pomme 

15

Soupe de légumes 
Lasagne Bolognaise
Batavia 
Clémentine 

24

 Betterave féta 
Paella 
(cuisse de poulet+ chistora)
Camembert 

MERCREDI

4

Macédoine
Cordon bleu
Semoule au beurre 
crème caramel

11

Sortie Pique Nique 

16

Toast de chèvre miel
Pizza 4 fromages
Mélange de salade
Pâtisserie 

25

Taboulé
Croque monsieur 
Mesclun
Pâtisserie 

JEUDI

5

Soupe potiron/carotte/curry 
Jambon braisé 
"ferme des Acacias"
Purée de pomme de terre 
Crêpes Maison

12

Feuilleté Poulet
Brandade de Morue
Salade 
Beignet chocolat

17

Céleri remoulade
PArmentier de boeuf
(boeuf, purée de pomme de terre)
Compote "Local Pote" 

26

Soupe de légumes d'hiver 
Escalope de veau 
Sauce champignon
Pâtes "Euskal pastak" 
Compote de Pomme "Local Pote" 

VENDREDI

6

 Saucisson et cornichon
Filet de Hocky
 Riz pilaf et sauce tomate 
 Yaourt vanille "Idiartia"

13

Salade thon maïs 
Palet de poulet
Petit pois carottes 
Yaourt nature

18

Chorizo et cornichon
Merlu en sauce
Mesclun
Chocolat liegeois

9

Saucisson cornichon
Poisson du jour
Coeur de blé 
Yaourt Vanille Bio "Idiartia" 

Notes



Fait maison



Repas végétarien



Produits locaux



Produits bio

