

MENUS

Les plats sont élaborés sur place, par nos soins, avec les produits des producteurs locaux.

semaine du 23/02 au 27/02

LUNDI 23/02		MARDI 24/02	
	Bouillon de Vermicelle		RADIS BEURRE
	NUGGETS DE BLE VEGE		SPAGHETTI FRUIT DE MER ET SAUMON
	LENTILLES		KIRI
	MOUSSE CHOCOLAT	 	POIRES
JEUDI 26/02		VENDREDI 27/02	
	CONCOMBRE VINAIGRETTE		NEM DE LEGUMES
 	BLANQUETTE DE VEAU		EMINCE DE POULET SAUCE SOJA
	BOULGOUR		NOUILLES CHINOISE AUX LEGUMES
	OEUFS AU LAIT		FLAN COCO ET BISCUIT CHINOIS
			NOUVEL AN CHINOIS
Goûter Pain: Chocolat ou confiture ou fromage ou compote et fruits à l'occasion			
CES MENUS SONT SUSCEPTIBLES D' ÊTRE MODIFIÉS EN RAISON DES APPROVISIONNEMENTS			
	Agriculture biologique		Viandes françaises
	Haute Valeur Environnementale		Fait Maison
	Menu végétarien 1 jour par semaine		100 % Local
	Produit de qualité		Pêche durable et responsable