



(SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS)

DU 17 AU 21/02/25


LUN.

RADIS BEURRE DEMI SEL  
STEAK HACHÉ DE BOEUF  
COQUILLETES  SAUCE TOMATE
LIÉGEOIS VANILLE SUR LIT DE CAMEL


MAR.

SALADE DE POMMES DE TERRE ET DÉS DE GOUDA
SAUTÉ DE VEAU   SAUCE POIVRADE
HARICOTS VERTS PERSILLÉS
BANANE 

MER.

CORDON BLEU
CAROTTES ET LENTILLES
CANTAFRAIS
CLEMENTINE 

JEU.


COLIN D'ALASKA MEUNIÈRE
BLÉ
FROMAGE BLANC NATURE
KIWI 

VEN.

SALADE VERTE ET DÉS D'EMMENTAL
PAMENTIER DE LENTILLES VERTES CHAMPIGNON
PURÉE BUTTERNUT CHAPELURE NOISETTE
GÂTEAU BASQUE

DU 24 AU 28/02/25

BŒUF SAUTÉ    SAUCE GOULASH
BOULGOUR 
CAMEBERT 
POMME 

CAROTTES RÂPÉES
COLIN D'ALASKA PANÉ AU RIZ SOUFLÉ ET CITRON
PURÉE DE CHOUX DE BRUXELLES ET POMMES DE
TERRE AU FROMAGE TYPE PARMESAN
FROMAGE BLANC 

POULET RÔTI   AU JUS
FRITES
YAOURT AROMATISÉ
CLÉMENTINE 

SALADE VERTE
COQUILLETES  SEMI-COMPLÈTE SAUCE
CAROTTES ET POTIRON
HARICOTS BEURRE
BANANE 

SAUTÉ DE PORC  SAUCE CURRY
CHOU ET CHOU ROMANESCO 
EMMENTAL 
CAKE AU CHOCOLAT

*AIDE UE À DESTINATION DES ÉCOLES
(NOS SAUCES ET VINAIGRETTES SONT SERVIES À PART)

