

- MENU DE FEVRIER 2019 -

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
			<i>1 février 2019</i>
			Salade verte
			Brandade de morue
			Crème dessert
<i>4 février 2019</i>	<i>5 février 2019</i>	<i>7 février 2019</i>	<i>8 février 2019</i>
Potage de légumes	Œufs mimosa	Haricots verts en salade	Radis beurre
Jambon blanc/pays et frites	Chili con carné	Boulettes d'agneau et semoule	Filet de merlu - sauce hollandaise
Gouda	Salade verte	Babybel	Carottes vichy
Fruits au sirop ananas	Yaourt	Kiwi	Crêpes
<i>11 février 2019</i>	<i>12 février 2019</i>	<i>14 février 2019</i>	<i>15 février 2019</i>
Betteraves rouges	Carottes râpées	Potage	Pâté
Cuisse de poulet et ratatouille	Saucisse de toulouse	Steacks hâchés de veau	Beignets calamars et poêlée de légumes
Fromage	Haricots blancs	Gratin dauphinois	Fromage
Glace	Yaourt bio	Pommes	Poires
			
VIVE LES VACANCES	VIVE LES VACANCES	VIVE LES VACANCES	

En raison des livraisons les menus peuvent-être modifiés
 Viande provenant des régions Charente-Poitou ou Limousin

- Fabrication artisanale
 Melons, Fraises, courgettes : production locale