

## - MENU DE FEVRIER 2020 -

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>3 février 2020</b>	<b>4 février 2020</b>	<b>6 février 2020</b>	<b>7 février 2020</b>
Potage légumes	Mousse de foie	Carottes râpées	Friands à la viande
Spaghettis bolognaises	Filet de dinde aux olives	Steacks hachés de veau	Beignets de calamars
Kiri	Boulgour	Fondue de poireaux	Poêlée de légumes
	Fromage blanc bio		Camembert
Kiwi	Pommes	Oranges	Compote
<b>10 février 2020</b>	<b>11 février 2020</b>	<b>13 février 2020</b>	<b>14 février 2020</b>
Betteraves rouges	Haricots verts vinaigrette	Œufs mimosa	Radis beurre
Côtes de porc et mogettes	Sauté d'agneau au curry et pâtes	Parmentier de légumes	Filet de merlu et sauce hollandaise
Petits suisses	Fromage		Carottes vichy
Petits gâteaux	Bananes	Yaourts aux fruits	Pâtisserie
<b>17 février 2020</b>	<b>18 février 2020</b>	<b>20 février 2020</b>	<b>21 février 2020</b>
Taboulé	Potage vermicelle	Salade verte	Carottes râpées
Sauté de veau marengo et riz	Cuisses de poulet	Quiche maison	Tagliatelles saumon
Babybel	Haricots beurres	Crêpes	Yaourt nature
Compote	Panna cotta aux fruits		Poires
<b>BONNES VACANCES</b>		<b>BONNES VACANCES</b>	

En raison des livraisons les menus peuvent-être modifiés

Viande provenant des régions Charente-Poitou ou Limousin



Repas végétarien

- Fabrication artisanale  
Melons, Fraises, courgettes : production locale