



Menu du mois de Février 2023



*Les plats faits maison sont indiqués en bleu

Lundi 30/01	Mardi 31/01	Jeudi 2	Vendredi 3
<p>Terrine de campagne Aiguillettes de poisson Haricots verts BIO Crème chocolat BIO</p>	<p>Velouté de légumes Rougail saucisse Riz basmati Fromage blanc BIO</p>	<p><u>Menu Végétarien</u> Salade d'endives et pommes Galettes Oeuf/Fromage Crêpes au sucre</p>	<p> Taboulé Poulet rôti Petits pois BIO Fromage BIO, Fruits BIO</p>
Lundi 6	Mardi 7	Jeudi 9	Vendredi 10
<p>Salade maïs BIO/surimi Rôti de dinde Poêlée de légumes Fromage BIO, Fruits BIO</p>	<p>Salade verte Tartiflette Compote BIO </p>	<p>Carottes Râpées BIO Filet de saumon Tagliatelles Yaourt au fruit BIO</p>	<p><u>Menu Végétarien</u> Œuf Mimosa Crumble de légumes Brownie/Crème anglaise</p>
<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;">  <div style="border: 1px solid black; padding: 10px; text-align: center;"> <h2>BONNES VACANCES !!!</h2> </div>  </div>			
Goûter : Pain confiture	Goûter : gâteau fruits/laitages	Goûter : gâteau fruits/laitages	Goûter : Pain beurre chocolat

