












Menus du 17 au 21 Février 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi "Menu Alternatif"
<p>Carottes râpées</p> 	<p>Salade de pommes de terre, œuf</p>		<p>Potage bouillon pâtes alphabet</p>	<p>Friand au fromage</p>
<p> Langue de bœuf et sa sauce</p>	<p> Dos de poisson* "Issu de pêche durable et responsable" en sauce</p>		<p> Chipolatas (Bernier 79)</p>	<p> Couscous</p>
<p>  Pommes de terre vapeurs</p>	<p> Brocoli*</p> 		<p> Lentilles cuisinées (Simmonet Niort 79)</p> 	<p>Légumes tajine</p>
<p>Saint Paulin</p>	<p>Semoule au lait</p>		<p>Yaourt au sucre de canne (La Bazinière 79)</p>	<p>Camembert</p>
<p>Purée de pommes coing</p>				<p>Clémentine</p>



Elaboré par nos soins



Viande Origine France



Légumes et fruits frais

\* Produits crus nature surgelés