











Du 18 au 24 Février 2019

Du 25 Février au 3 Mars 2019

BONNES VACANCES

LUNDI	 <p>Salade de haricots verts Sauté de Veau Marengo Polente Liégeois à la Vanille</p>	 <p>Salade verte Lasagnes de Bœuf Mousse au Chocolat</p>
MARDI	<p>PIQUE-NIQUE FOURNI PAR LES FAMILLES</p> 	
MERCREDI	 <p>Salade Paysanne Rôti de dindonneau au jus Petits pois et carottes Ile Flottante</p>	 <p>Salade de chou rouge Pilons de poulet rôti Potatoes Yaourt nature</p>
JEUDI	<p>PIQUE-NIQUE FOURNI PAR LES FAMILLES</p> 	
VENDREDI	 <p>Salade Coleslaw Petit Colin et citron Beignets de Brocolis Compote de pomme de Savoie</p>	 <p>Salade de Pommes de terres polonaise Filet de colin Meunière Gratin de chou fleur Banane</p>



Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

5 Fruits et Légumes par jour !
C'est bon pour ma FORME et pour ma SANTE !



Menu Alternatif : je remplace les protéines animales par les protéines végétales.



Nos viandes de porc, de bœuf et de dinde sont d'origine Française.
Les produits locaux de notre région sont indiqués en marron
Les produits issus de l'agriculture biologique sont indiqués en vert.