

Semaine du 20 février 2023 au 26 février 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
	20 février 2023	21 février 2023	22 février 2023	23 février 2023	24 février 2023	25 février 2023	26 février 2023
	Ste AIMÉE	St DAMIEN MARDI GRAS	Ste ISABELLE CENDRES	St LAZARE	St MODESTE	St ROMÉO	St NESTOR
	Biscottes, Pain Frais avec Beurre et Confiture						Viennoiseries
M I D I	Fonds d'artichauts vinaigrette	Salade Coleslow	Sardines citronnées	Mesclun	Poireaux vinaigrette	Macédoine	Duo de saucissons
	Chipolatas aux herbes	Boulettes de bœuf sauce roquefort	Cuisse de poulet roti	Couscous Maison	Filet de flétan au beurre blanc	Rôti de porc au curry	Lapin chasseur
	Lentilles	Courgettes sautées	Mini penne		Pommes vapeur	Choux fleurs à la polonaise	Polenta
	Vache qui rit	Coulommiers	Emmental râpé	Charlotte fruits rouges	Chanteneige	Edam	Fourme d'Ambert
	Mousse chataigne	Bugnes	Mandarine		Salade d'orange à la menthe	Crème caramel	Chou à la crème
S O I R	Potage	Potage	Potage	Potage	Velouté tomate vermicelles	Potage	Soupe de poisson
	Flan aux trois légumes	Gratin de riz au poisson	Tarte à l'oignon maison	Œufs brouillés piperade	Sauté de brocolis carottes au dés de volaille	Pâtes à la Carbonara	Emincé de dinde sauce cocotte
	Comté	Bûche de chèvre	Purée de légumes	Petit Louis	Tome blanche	Emmental râpé	Gratin de potiron
	Banane	Cocktail de fruits	Gervita aux fruits	Yaourt sucré	Far breton	Compote pomme fraise	Cantadou nature
							Coupelle de fruits

(Menu sous réserve du bon approvisionnement des marchandises)

Menu visé par la diététicienne et le service restauration



BON APPETIT !!!

Liste des 14 allergènes susceptibles d'être contenus dans nos menus : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, moutarde, céleri, graines de sésame, lupin, mollusques, anhydride sulfureux (E 220 à E228)