

MENUS DES VACANCES



HIVER



<p>Lundi 22/02/21</p> <p>Repas pour la Terre</p> <p>Endives, dés de mimolette et croûtons</p> <p>Brouillade au fromage</p> <p>Petits pois au jus</p> <p>Tarte flan pâtissier</p>	<p>Mardi 23/02/21</p> <p>Salade de lentilles</p> <p>Filet de cabillaud aux amandes </p> <p>Duo de haricots sautés</p> <p>Gouda BIO AB</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Mercredi 24/02/21</p> <p>Carottes râpées</p> <p>Lasagnes bolognaise</p> <p>Yaourt à boire fraise</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Jeudi 25/02/21</p> <p>Salade de radis et maïs</p> <p>Cordon bleu </p> <p>Gratin d'épinards au kiri</p> <p>Semoule au lait</p>	<p>Vendredi 26/02/21</p> <p>Salade de betteraves et thon</p> <p>Vol-au-vent de veau</p> <p>Ebly</p> <p>Saint Morêt</p> <p>Fruit de saison</p>
<p>Lundi 01/03/21</p> <p>Menu Savoyard</p> <p>Salade verte</p> <p>Tartiflette</p> <p>Fromage blanc aux myrtilles </p>	<p>Mardi 02/03/21</p> <p>Sardines à la tomate</p> <p>Bœuf bourguignon</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Mercredi 03/03/21</p> <p>Potage de potiron</p> <p>Brochette de colin, huile d'olive et estragon</p> <p>Rostis</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Jeudi 04/03/21</p> <p>Repas pour la Terre</p> <p>Salade grecque hiver </p> <p>Cassoulet de poireaux et carottes</p> <p>Crème dessert praliné</p>	<p>Vendredi 05/03/21</p> <p>Salade de chou blanc et emmental</p> <p>Escalope de poulet au jus</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Beignet chocolat</p>

Les menus peuvent être modifiés en cas de problème technique, défaut d'approvisionnement ou de grève.

1. Produit de saison / 2. Produit local* / 3. Pêche et Aquaculture responsable /

4. Viande de France / 6. Nouveauté!

* Produit local : sauf produits exotiques pour les fruits

