








Menu du 19 au 23 Février

	Lundi 19 Février	Mardi 20 Février	Jeudi 22 Février	Vendredi 23 Février
ou {	<u>Mâche</u> aux noix 😊	Salade de pois chiches 😊	Salade riz/thon	Salade composée 😊
	<u>Salade Coleslaw</u>	Feuilleté au fromage	<u>Concombre</u> au chèvre 😊	<u>Radis</u>
	<u>Potage</u>  	<u>Potage</u>  	<u>Potage</u>  	<u>Potage</u>  
	Brochette de dinde 😊	Chili végétarien  😊	Sauté de bœuf  😊	Poisson beurre Nantais 😊
	Semoule  😊	Riz  😊	Pâtes  😊	Céréales 😊
	<u>Légumes d'hiver au thym</u>  😊	<u>Salade</u>	Poêlée campagnarde	Carottes  😊
ou {	Fromage 	Fromage 	Fromage 	Fromage 
	Yaourt 	Yaourt 	Yaourt 	Yaourt 
ou {	Crème dessert vanille 😊	Banane/chocolat	Cake aux fruits confits 	Corbeille de fruits 😊
	<u>Fruit</u>	<u>Fruit</u> 😊	<u>Fruit</u> 😊	



Plat conseillé pour un menu équilibré

Souligné = Produits frais de saison

Fait maison

Produits bio ou « bleu blanc cœur »

Viandes d'origine française

Le Chef de cuisine,

Le Gestionnaire,

Le Principal,

