

Menus



Lundi 26 février :

Poisson meunière*
Purée de potiron
Comme noire
Fruit

Goûter : Quatre-quart et jus

Mardi 27 février :

Carottes râpées bio 
Boeuf VBF sauce mode 
Fusilli bio 

Fromage blanc aux fruits bio 

Goûter : Brioche, chocolat et lait

Mercredi 28 février :

Blanquette de dinde label rouge 
Carottes bio 
Camembert bio 
Fruit

Goûter : Pain complet, confiture et jus de fruit



Menu végétarien

Vendredi 02 mars :

Galette de soja à l'indienne
Gratin de courgettes bio 
Gouda
Fruit

Goûter : Baguette bio, miel et jus de fruit

Jeudi 01 mars :

Chou rouge aux pommes
Hoki « pêche durable » sauce oseille
Pommes noisettes
Yaourt sucré bio 

Goûter : Baguette bio, pâte à tartiner et lait



Le pain servi est élaboré à partir de farine issue de l'agriculture biologique.