

## Menus du mois de Février 2020

LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
03-févr.	04-févr.		06-févr.	07-févr.
potage local	macédoine mayonnaise	hors d'oeuvre viande accompagnement produit laitier dessert	terrines de poisson maison mayonnaise	
gratin végétal (steak végétal)	boulettes d'agneau sauce tomates		raviolis au chèvre sauce chèvre et miel	poisson frais sauce nantua
poireaux et pommes de terre	purée de maïs		salade verte	beignets de salsifis
yaourt fermier aromatisé	petits suisses chocolat			yaourt Bleu Blanc Coeur nature sucré
			flan vanille caramel	fruit de saison
LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
10-févr.	11-févr.		13-févr.	14-févr.
	potage local	hors d'oeuvre viande accompagnement produit laitier dessert	carottes râpées vinaigrette	maquereau à la moutarde
sauté de dinde sauce forestière	purée de pois cassés et riz à la tomate		parmentier de saumon	jambon braisé au jus
carottes et céleris aux oignons			salade verte	haricots verts beurre
Tome de Savoie à la coupe	liégeois vanille		faisselle et confiture	
fruit de saison				fruit de saison
LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
17-févr.	18-févr.		20-févr.	21-févr.
guacamole et chips tortillas	salade de farfalles aux petits légumes	hors d'oeuvre viande accompagnement produit laitier dessert		potage local
boullgour à la mexicaine (haricots rouges et maïs)	sauté de porc Bleu Blanc Coeur aux épices		filet de poisson pané frais et citron	émincé de bœuf échalottes
	purée de carottes		pommes de terre à l'anglaise	riz créole
	yaourt nature sucré Bio		buchette de chèvre à la coupe	
glace			compote de pommes	pavé framboise-abricot