

**du 22 au 26 février 2021**

LUNDI		MARDI	
Terrine de poisson sur chiffonnade de salade	  	Carottes râpées au citron huile d'olives	 
Poulet rôti aux épices	   	Filet de lieu aux amandes	  
Pommes de terre sautées	  	Semoule	  
Mimolette		Chèvre	
Compote de pommes - poires	 	Abricots au sirop et au miel	

MERCREDI		JEUDI	
Salade de pâtes	  	<i>Phở</i> au boeuf soupe de nouilles de riz	   
Rôti de veau	   	Wok de porc aigre douce	   
Courge Spaghetti	  	Riz cantonais	  
Saint Paulin		Fromage blanc au caramel	
Kiwi		Gâteau de banane et lait de coco	 

**Repas asiatique !**


REPAS SANS VIANDE • VENDREDI	
Salade d'endives, pommes et croûtons sauce au bleu	  
Œufs sauce aurore	   
Gratin de choux fleurs	  
Gouda	  
Riz au lait vanillé au miel	 


**TOUS NOS MENUS : SANS OGM • SANS HUILE DE PALME • VIANDE (bœuf, veau, porc, volailles) EXCLUSIVEMENT FRANÇAISE • AGNEAU ORIGINE FRANÇAISE & EUROPÉENNE**

<b>Plat à tendance :</b> FÉCULENTS PRODUITS LAITIERS FRUITS/LÉGUMES CRUS PROTÉINES ANIMALES PROTÉINES VÉGÉTALES FRUITS/LÉGUMES CUITS	PRODUIT FRAIS PRODUIT SURGELÉ PRODUIT EN CONSERVE PRODUIT EN POUVRE PRODUIT INDUSTRIEL	FAIT MAISON PRODUIT LOCAL PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE	VIANDE FRANÇAISE LABEL ROUGE AOC	SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE GARANTIE APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE BLEU BLANC COEUR
--	--	--	--	--