

Menus du 3 au 7 février

Légende :



Lundi 3 février

Chou fleur façon sauce cocktail



Boulettes au boeuf
Sauce façon tajine



Boulgour BIO



Brie

Fruit de saison

Mardi 4 février

Crêpe party

Salade de pommes de terre
au persil



Crêpe au jambon

Salade verte régionale
et vinaigrette



Yaourt sucré

Crêpe au chocolat

Mercredi 5 février

Jeudi 6 février

Quiche carottes
et fromage



Marmite
de la mer MSC



Mini penne



Suisse fruité

Fruit de saison

Vendredi 7 février

Potage de légumes



Quenelle nature
Sauce aurore



Riz BIO pilaf



Saint-Nectaire AOP



Crème dessert
à la vanille

Nos viandes de bœuf, veau, porc, volaille sont garanties origine France