

Elaboré et/ou cuisiné sur place   Produit issu de la filière bio  Origine de nos viandes

* = Plat avec du porc  Plat sans viande

 **Menu Choix**
DU 15/02/2016 AU 19/02/2016

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

Menu carnaval de Nice

vendredi 19

1  Pizza au thon 

2  Poulet aux agrumes 

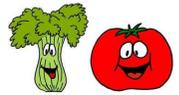
3  Filet de colin aux agrumes 

 Riz/ratatouille 

1  Mini cabrette

2 Pâte lisse

3  Salade de fruits crus cuits et son jus de citron 
Clémenvilla

	lundi 15	mardi 16	mercredi 17	jeudi 18
 ENTRÉES	1  Salade verte	1  Taboulé à l'oriental 	1  Carottes rapées 	1  Salade nantaise
	2  Céleris sauce mousseline 	2  Salade d'ébly 	2  Chou rouge à la vinaigrette de framboises 	2  Concombre et tomate vinaigrette 
 VIANDES	1  Roti de boeuf au jus 	1  Cordon bleu	1  Duo de poisson blanc à l'oriental 	1  Soufflé nature à la napolitaine 
	2  Acras de morue	2  Crousti au fromage	2  Sauté de porc* au miel 	2  Normandin de veau au jus 
 LÉGUMES	 Gratin dauphinois 	 Epinards 	 Coquillettes 	 Petits pois 
 FROMAGES	1 Brie à la coupe	1 Frutos	1 Saint moret	1 Danone nature
	2 Petit suisse nature	2 Bleu des dômes à la coupe	2 Camembert à la coupe	2 Tome grise à la coupe
 DESSERTS	1  Compote de fruits 	1 Banane	1 Mousse au chocolat	1 Gâteau à l'ananas 
	2 Poire au sirop	2 Pomme	2 Flan à la vanille 	2 Beignet aux pommes

