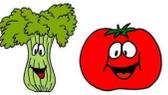
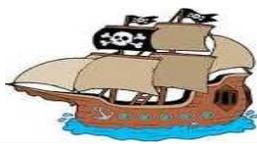


 Elaboré et/ou cuisiné sur place
 Produit issu de la filière bio
 Origine de nos viandes
 * = Plat avec du porc  Plat sans viande


Menu Choix
DU 01/02/2017 AU 15/02/2017

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

| | <i>mercredi 1</i> | <i>mercredi 8</i> | <i>Menu pirate</i> <i>mercredi 15</i> | | |
|---|--|---|---|--|--|
|  ENTRÉES | 1  Salade de perles marine  2 Soupe poule aux vermicelles  | 1  Salade de haricot vert au vinaigre de cidre  2  Velouté du potager  |  | | |
|  VIANDES | 1  Filet de dinde roti au jus  2  Nugget's de poisson | 1  Farçi de boeuf sur lit de tomate  2  Beaufilet de colin au miel et citron vert  | 1  Epée de poisson et son quartier d'or jaune  2  Brochette de volaille sauce pirates  | | |
|  LÉGUMES | Epinards  | Riz  | Purée de Barberousse   | | |
|  FROMAGES | 1 Fondu carré président 2 Yaourt panier fruits mixés | Crèmeux de Bourgogne à la coupe Danone aromatisé | Rondelé aux 3 poivres Yaourt nature | | |
|  DESSERTS | 1 Crêpe sucrée 2 Ananas frais | Clémenvilla Banane | Trésor noir   | | |

