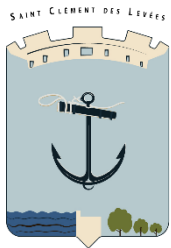


Menus Semaine du 21 Février au 04 Mars 2022

LUNDI 21	MARDI 22	JEUDI 24	VENDREDI 25
<p>Betterave vinaigrette</p> <p>pâtes à la bolognaise</p> <p>salade de fruits au sirop</p>	<p>mousse de sardines</p> <p>émincés de volaille aux champignons</p> <p>semoule</p> <p>fromage</p> <p>compote pomme bio maison</p>	<p>Chiffonnade</p> <p>chili corne carné végétarien</p> <p>riz</p> <p>fromage</p> <p>clémentines</p>	<p>radis beurre</p> <p>filet de poisson</p> <p>pomme vapeur</p> <p>salade</p> <p>kiwi</p>
LUNDI 28	MARDI 1er	JEUDI 3	VENDREDI 4
<p>Macédoine de légumes</p> <p>noix de joue de porc</p> <p>quinoa</p> <p>flan caramel</p>	<p>Crêpes aux fromage</p> <p>bœuf bourguignon</p> <p>blé à la créole</p> <p>glace</p>	<p>Choux fleurs mimosa</p> <p>brandade de poisson</p> <p>salade</p> <p>pâtisserie maison</p>	<p>velouté de légumes</p> <p>sauté de dinde marengo</p> <p>frites</p> <p>bananes</p>

Les menus peuvent être modifiés selon l'arrivage des denrées. Toute nos viandes sont d'origine française



Menus Semaine du 7 Mars au 11 Mars 2022

LUNDI 7	MARDI 8	JEUDI 10	VENDREDI 11
carottes râpées	soupe du pot aux vermicelle	salade mixte	macédoine de légumes
gratins de légumes au curry et boulgour	pot au feu et ses légumes	bouchées à la reine	pâtes fraîches à la carbonara
crème à la vanille	fromage Pâtisserie maison	Fruits	fromage blanc la douceur angevine

Les menus peuvent être modifiés selon l'arrivage des denrées. Toute nos viandes sont d'origine française

