

# Menu du 15 au 19 Février 2020

## Standard



Vacances  
de  
Février

Lundi 15 Février	Mardi 16 Février	Mercredi 17 Février	Jeudi 18 Février	Vendredi 19 Février
Potage de légumes	Salade de <b>boulgour BIO</b>	Crudité de saison	Charcuterie du jour	Betteraves <b>BIO</b>
Gratin de PDT au <b>fromage BIO</b>	Boeuf du jour à la sauce du chef	Volaille du jour à la sauce du chef	Poisson du jour sauce curry	Rôti de porc
	Poêlée de légumes	<b>Coquillettes BIO</b>	<b>Riz BIO</b>	Chou fleur en béchamel
Laitage du jour	<b>Camembert BIO</b>	Fromage du jour	Fromage du jour	Crème anglaise
Fruit de saison	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Compote de fruits maison	Pâtisserie du chef

# Menu du 22 au 26 Février 2020

## Standard



Lundi 22 Février	Mardi 23 Février	REPAS MONTAGNARD	Jeudi 25 Février	Vendredi 26 Février
Crudités de saison	Salade de lentilles	Salade verte et croûtons	Taboulé BIO	Potage de légumes BIO
Brandade de poisson	Veau du jour à la sauce du chef	Coquillettes ( gratin de coquillettes Bio aux lardons et fromage à tartiflette)	Volaille du jour	Nuggets de maïs
	Haricots verts		Brocolis en béchamel	Frites au four
Fromage du jour	Laitage du jour	Suisse fruité	Fromage blanc sucré	Fromage du jour
Crème dessert	Fruit de saison	Marmotine aux myrtilles	Fruit de saison BIO	Flan au chocolat