

Menu du 10 au 14 février 2020



<i>Lundi</i> 10 <i>février</i>	Carottes râpées aux herbes fraîches, pamplemousse, salade normande, Bœuf stroganoff, poisson du jour, Pommes de terre vapeur, poêlée bio, Yaourt nature bio local , petits suisses au chocolat, fruit.
<i>Mardi</i> 11 <i>février</i>	Velouté bio, pommes de terre/cervelas, chou rouge à la vinaigrette, Cuisse de poulet rôti, poisson du jour, Riz 3 saveurs, poêlée de lardons, Fromage, Ile flottante, fruit.
<i>Mercredi</i> 12 <i>février</i>	Crudités, Brochette de volaille, semoule, Yaourt, fruit.
<i>Jeudi</i> 13 <i>février</i>	Tartine fromagère, tartine végétale, tartine montagnarde, Rôti de porc braisé, poisson du jour, Jardinière de saison, choux de Bruxelles, Yaourt nature bio local , yaourt aromatisé, Biscuit roulé à la confiture ou au chocolat, fruits.
<i>Vendredi</i> 14 <i>février</i>	Salade Lorette, salade américaine, carottes à la vinaigrette, Filet de poisson meunière, rognon à la crème, Boullgour, betteraves rôties, Fromage, Pruneaux au sirop, salade d'agrumes au miel, fruit.

L'infirmière,
C. LEBLANC

La gestionnaire,
I. AUNEAU

L'ordonnateur,
I. DANDINE

