

Vacances d'Hiver

16-févr.	17-févr.	18-févr.	19-févr.	20-févr.
Velouté de butternut Bio Bolognaise de boeuf Bio (s/viande : égrené végétal Bio sauce tomate) Coquillettes Bio Orange Bio	Aiguillettes de poulet sauce aux champignons (s/viande : filet de saumon (MSC)) Boulghour Bio Epinards Bio béchamel Mimolette Bio Banane Bio	Pizza au fromage (dont emmental Bio) Filet de colin (MSC) sauce aurore Cœur de blé Bio Petits pois Bio Fromage blanc Bio et sucre	Repas Végétarien Jambalaya de légumes (piperade tomates poivrons oignons et haricots rouges Bio) Riz Bio Vache qui rit Bio Tarte au chocolat du chef (lait Bio)	Céleri râpé Bio rémoulade Jambon de porc (s/viande : calamars à la romaine) Pommes de terre noisette et ketchup Compote fraîche pomme Bio du chef
23-févr.	24-févr.	25-févr.	26-févr.	27-févr.
Potage de légumes Bio Filet de poisson pané (MSC) sauce tartare Purée de pommes de terre au lait Bio Poire	Oeuf dur Bio mayonnaise Emincé de filet de poulet sauce aigre douce (s/viande : boulettes végétariennes) Riz Bio Brocolis Bio béchamel Chou à la crème (lait Bio)	Repas Végétarien Carottes et pois chiches Bio sauce au curry Semoule Bio Gouda Bio Cake au spéculoos du chef (lait œuf et farine Bio)	Repas Végétarien Betteraves Bio à la vinaigrette Fusillis Bio à la Carbonara (s/viande : Fusillis Bio au saumon) & emmental Bio râpé Fromage blanc Bio et cassonade	Repas Végétarien Omelette Bio fraîche du chef Haricots verts Bio Pommes de terre boulangères Chanteneige Bio Clémentine Bio