


MENUS du 11 au 15 février 2019

sem N° 7



	DEJEUNER	DINER
 LUNDI 11	Champignons à la crème Chili con carne Haricots rouges et riz Fromage blanc Kiwi	Quiche lorraine et salade verte Cornet de jambon blanc aux poireaux sauce béchamel Yaourt nature ou bio Pêches au sirop
MARDI 12	Macédoine de légumes et œufs durs Blanquette de veau Carottes vichy Edam ou chèvre Far breton (maison)	Soupe tomates-vermicelle Nuggets de filet de poulet Purée de pommes de terre Saint Paulin Flan vanille nappé caramel
MERCREDI 13	Salade de mâche à l'emmental, croûtons, gésiers Dos de lieu noir sauce au beurre blanc Haricots verts Tomme noire Yaourt velouté aux fruits	Betteraves rouges Coquillettes aux lardons et tomates à la crème Salade verte Crème praliné Pomme
JEUDI 14	Emincé de choux aux raisins Poulet rôti Frites et/ou piperade Saint Nectaire ou Tomme blanche Clémentine	Salade toscane (macaronis, maïs, olives et tomates) Pané de Hoki Gratin de courgettes Camembert Œufs au lait (maison)
VENDREDI 15	Duo carottes - céleri rémoulade Grillade de porc sauce aux épices du soleil Salsifis Tomme grise ou fromage de chèvre Compote de pommes saveur biscuitée	

SARL Les vergers
des Kiwis
La Tessoualle

Talbot Fruits
Chanteloup

circuit court

sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements

VBF: viande bovine française