



Semaine du 16 au 20 Février 2020

LUNDI	<p>Jambon blanc – Salade verte et croûtons* - Surimi mayonnaise - Wraps roulé au Saint Moret * - Tomates vinaigrette* - Endives , noix et thon en salade*</p> <p style="text-align: center;">Nuggets de dinde Haricots verts ail persil* – Gratin de potiron au parmesan *</p> <p style="text-align: center;">Fromage ou yaourt Fruits – Crumble pomme poire* – Palet breton * - Banane au chocolat *</p>	
MARDI	<p>Pâté de campagne – Salade et dés de tomate* – Carottes râpées* – Radis au beurre* – Asperges – Tartine montbrisonnaise* – Œuf mayonnaise*</p> <p style="text-align: center;">Saucisse – Purée* Tomates à la provençale*</p> <p style="text-align: center;">Fromage ou yaourt Fruits – Salade de fruits – Mousse au chocolat* - Meringue</p>	<p style="text-align: center;"><u>Repas végétarien</u></p> <p>Salade et dés de tomate* – Carottes râpées* – Radis au beurre* – Asperges – Tartine montbrisonnaise* – Œuf mayonnaise*</p> <p style="text-align: center;">Purée* - Lentilles Tomates à la provençale*</p> <p style="text-align: center;">Fromage ou yaourt Fruits – Salade de fruits – Mousse au chocolat* - Meringue</p>
JEUDI	<p>Chorizo – Salade et demi œuf* - Tomates et échalotes saladées* – Salade de concombres , radis et dés de chèvre* – Macédoine – Quiche au saumon*</p> <p style="text-align: center;">Pâtes à la bolognaise* – Poêlée paysanne (viande hachée de bœuf BIO – Gaec des pies , producteur local)</p> <p style="text-align: center;">Fromage ou yaourt Fruits – Desserts lactés – Ananas au sirop – Bugnes – Panna cotta*</p>	
 VENDREDI	<p>Charcuteries – Crudités – Œuf mayonnaise – Salade verte composée</p> <p style="text-align: center;">Beaufilet de merlu blanc pané Petits pois carotte - Quenelles en béchamel</p> <p style="text-align: center;">Fromage ou yaourt Fruits – Desserts lactés - Cookie – Pâte de fruits</p>	

*Fait maison