




MENU DU 20 au 24 février 2023

* Fait maison

* Fait avec les enfants

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
"REVEURS EXPLORATEUR"				
œuf dur accompagné de carottes vichy et cereales	filet de poisson accompagné de chou fleur et pdt	saute de dinde accompagnée de haricots beurre et pdt	Saute de poulet accompagné d'épinards et riz	Sauté de veau accompagné de courgettes et boulgour
FROMAGE /YAOURT  GOUTER Laitage compote pommes	FROMAGE /YAOURT MAISON GOUTER Laitage compote pommes	FROMAGE /YAOURT MAISON GOUTER Laitage compote pommes	FROMAGE /YAOURT MAISON GOUTER Laitage compote pommes	FROMAGE /YAOURT MAISON GOUTER Laitage compote pommes
"GLOBES TROTTEUR AVENTURIERS"				
Chou chinois aux abricots Omelette carottes vichy accompagné de cereales compote viennoise	Céleri vinaigrette filet de poisson accompagné de pdt et chou fleur fromage fruit	Soupe de légumes Tarte au fromage haricots beurre creme vanille	Chou rouge vinaigrette Sauté de poulet Accompagné d'épinards et riz pilaf fromage fruit	Carottes rapees Sauté de veau Courgettes accompagné de boulgour Tarte au flan
GOUTER Pain chocolat fruit	GOUTER yaourt  genoise roulé chocolat	GOUTER Pain fromage fruit	GOUTER yaourt  baguette viennoise	GOUTER Pain confiture fruits

Le pain de la Semaine :
Farine T65 tradition française
cereales farine T110

NOS PARTENAIRES

