



## Menus du 19 Février au 02 Mars 2018

	SEMAINE DU 19 AU 23 FEVRIER	SEMAINE DU 26 FEVRIER AU 02 MARS
Lundi	Salade de saison Paupiette de poisson sauce citron Pâtes Rondelé ail et fines herbes Fruit BIO de saison	Coleslaw BIO Poisson pané et citron Epinards et croûtons Fromage blanc nature Flan pâtissier
Mardi	Salade de chou blanc, soja et surimi Filet de colin sauce armoricaine Riz cantonnais Fromage blanc BIO Gâteau maison à la noix de coco	Salade d'endives Paupiette de saumon sauce safranée Semoule BIO Camembert Crème vanille
Mercredi	Velouté maison de légumes Seiches à la sétoise Gratin de crozets Yaourt nature BIO Compote de poires (ind)	Salade de brocolis Brandade BIO de poisson ** Pointe de Brie Fruit de saison
Jeudi	Salade de pommes de terre Filet de poisson meunière Haricots verts BIO P'tit cotentin nature Fruit de saison	Potage aux haricots verts Omelette aux fines herbes Lentilles mijotées Yaourt nature BIO Compote de pommes bananes (ind)
Vendredi	Céleri râpé mayonnaise Quenelles sauce tomate Flan de légumes Fromage blanc Gâteau maison BIO au yaourt	Cake maison au potiron Filet de colin sauce safranée Poêlée multicolore Pavé frais Fruit BIO de saison

Menu Montagnard

NOUVEL AN

CHINOIS