





MENU DU MOIS DE FEVRIER 2022




**Semaine du
1^{er} au 4 février 2022**

Mardi 1^{er} février

 Macédoine mayonnaise
Quenelle sauce tomate
Riz 
Cheddar
Compote tous fruits
Allégée en sucre


Mercredi 2 février

Panais rémoulade aux pommes
 **Rôti de bœuf au jus**
Carottes
Coulommiers
Crème dessert au chocolat

Jeudi 3 février

*****La fête des crêpes*****
 **Carottes râpées**
Vinaigrette au cidre
Brocolimentier aux deux poissons
Salade verte
Mimolette
Crêpe nature sucrée

Vendredi 4 février

Pâté de campagne et cornichons
Haché de veau sauce provençale
Navets sautés et pommes de terre persillées
 **Vache qui rit**
Fruit au choix




Issu de l'agriculture biologique





Menu végétarien

**Semaine du
7 au 11 février 2022**


Lundi 7 février

Salade de haricots rouges
 **Sauté de bœuf sauce miroton**
Haricots beurre
Fromages blanc sucré
Coulis de fraise
Mousse au chocolat



Mardi 8 février

 Soupe aux poireaux
Tartes aux trois fromages
Salade verte
Yaourt aromatisé
Fruit au choix 



Mercredi 9 février

Céleri rémoulade
Cuisse de poulet rôti et son jus
Potatoes
 **Vache qui rit**
Pâtisserie

Jeudi 10 février

*****Pas pareille*****
Coleslaw 
Echine demi-sel sauce diable
Lentilles mijotées
Carré
 Purée poire panais

Vendredi 11 février

Saucisson à l'ail et beurre
Emincé de thon sauce oseille
Carottes 
Tartare nature
 Gâteau au maïs



Plat du chef

