


Menus du 15 au 19 février 2021

SEMF

Lundi 15 février Saint Claude	Mardi 16 février Mardi Gras	Mercredi 17 février Cendres	Jeudi 18 février Sainte Bernadette	Vendredi 19 février Saint Gabin
BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE ŒUFS, CAROTTES SAUCE TARTARE SALADE ITALIENNE SALADE LAITUE	CHOU BLANC VINAIGRETTE PATE DE CAMPAGNE SALADE DE POMME DE TERRE TARTE AU FROMAGE	SALADE DE RIZ AU THON AVOCAT SURIMI CHOU FLEUR VINAIGRETTE FEUILLETE HOT DOG	TARTE AUX LÉGUMES CAROTTES, TOMATES CERVELAS PERSILLADE ENDIVE VAUDOISE	CAROTTES CASCOT CREPE AU FROMAGE HARICOTS VERTS VINAIGRETTE RILLETES DE SAUMON
RISOTTO AUX LEGUMES DE SAISON	ROTI DE PORC AU CURRY OU FILET DE POISSON SAUCE CHORIZO  TORSADES BIO POÊLÉE BRETONNE	CRÊPES AUX CHAMPIGNONS OU PAVE DE LOUP SAUCE OSEILLE POÊLÉE RUSTIQUE	BŒUF BOURGUIGNON OU GRATIN DE FRUITS MER FRITES, CAROTTES EN RONDELLES	FILET DE POISSON SAUCE HOLLANDAISE OU PILON DE POULET SAUCE CURRY PURÉE GRATINÉE ÉPINARDS
FROMAGE OU PRODUIT LAITIER	FROMAGE OU PRODUIT LAITIER	FROMAGE OU PRODUIT LAITIER	FROMAGE OU PRODUIT LAITIER	FROMAGE OU PRODUIT LAITIER
CORBEILLE DE FRUIT COCKTAIL DE FRUITS FRAMBOISES CREME FACON FRAISIER TARTE AU CHOCOLAT	CRÊPE CONFITURE CORBEILLE DE FRUIT MOUSSE CHOCOLAT PAMPLEMOUSSE AU SUCRE TARTE POMME NORMAND	CORBEILLE DE FRUIT COCKTAIL DE FRUITS TROPICAUX CREME NOIX DE COCO FONDANT AU CHOCOLAT MOUSSE MANGUE	CRÈME AU CHOCOLAT CORBEILLE DE FRUIT CREME BRULEE VANILLE GATEAU AUX PRUNEAUX PROFITEROLES CHOCOLAT	COMPOTE DE POIRE CORBEILLE DE FRUIT CAKE MARBRE ENTREMET PISTACHE FROMAGE BLANC CONFITURE

Bonnes

vacances!



Produit issu de
l'Agriculture Biologique



Menu Végétarien

