

>> Menus du 29 janvier au 16 février



fait maison



biologique

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENREDI

<p>29 janvier Taboulé Steak de poisson  Gratin de choux-fleurs Fromage blanc Kiwi </p>	<p>30 janvier  Carottes râpées Tartiflette   Yaourt nature Fruit</p>	<p>1^{er} février Velouté de pois-chiches Poêlée de légumes  Flan à la vanille  Gâteau</p>	<p>2 février Menu Chandeleur Crêpe au fromage Nems au poulet riz sauce curry Crêpe au chocolat Poire</p>
<p>5 février  Salade verte Paëlla  Liégeois au chocolat Banane</p>	<p>6 février Céleri rémoulade   Lasagnes (VF) Mimolette Kiwi</p>	<p>8 février Pamplemousse Riz cantonnais revisité  Emmental Orange</p>	<p>9 février Salade de lentilles Chipolata (VF) Ecrasé de pommes de terre Faiselle  Fruit</p>
<p>12 février Salade verte Quenelle Boulgour Fromage blanc Fruit</p>	<p>13 février Betteraves et maïs Boulettes de boeuf (VF) Semoule Yaourt aromatisé  Clémentine</p>	<p>15 février Soupe de légumes  Cuisse de poulet (VF) Frites Mousse au chocolat Fruit</p>	<p>16 février  Salade de pâtes Poisson meunière  Courgettes braisées Petit Suisse aromatisé Pomme </p>