







# Février - Mars

	Du 22 au 26 février	Du 01 au 05 mars	Du 08 au 12 mars	Du 15 au 19 mars
<b>Lundi</b> 	Salade haricots verts BIO Sauté de porc aux olives * Gnocchis Fromage* Churros au sucre	Tajine de dinde aux légumes Fromage* Gâteau yaourt maison	Feuilleté fromage Saucisses* Lentilles du puy Fruit	Salade chou-fleur Roti de dinde* Céréales méditerranéennes Fromage* Fruit
<b>Mardi</b> 	Salade verte Tartiflette Crème dessert chocolat*	Salade de riz œuf Boulettes de pois chiche Fromage* Compote	Mesclun au dés de cantal* Parmentier de bœuf Liégeois aux fruits BIO	Tarte à la tomate et chèvre Carottes bio Fromage* Pâtisserie
<b>Jeudi</b> 	Betteraves rouge BIO Couscous Fromage blanc *	Merlu meunière Petit pois carotte BIO Fromage* Fruit	Carottes râpées Lasagnes aux légumes et mozzarella Yaourt BIO*	Beignets de calamars Purée pommes de terre butternut Fromage* Fruit
<b>Vendredi</b> 	Rosette* Poisson Roustis Fromage* Fruit	Crudités Œuf florentine* Epinards béchamel Pain perdu	Dos de colin sauce beurre blanc Gnocchis de choux fleur Fromage* Mousse au chocolat BIO	Friton* Rougail de saucisses* Riz Compote

\*Produits locaux