

lun 24 févr	mar 25 févr	mer 26 févr	jeu 27 févr	ven 28 févr
Terrine aux 3 légumes	Pâté de campagne	Chou blanc vinaigrette	Rillettes de poisson citronnées	Betteraves vinaigrette
Nuggets de volaille	Paupiette de veau au jus	Pizza au fromage	Jambon grill	Tajine de poisson
Frites	Epinards béchamel	Salade verte	Petits pois	Semoule
Fromage Bio	Gouda	Yaourt aromatisé	Fromage Bio	Chanteneige
Pomme	Crème dessert vanille	Galette Goulibeur	Eclair au chocolat	Compote
lun 02 mars	mar 03 mars	mer 04 mars	jeu 05 mars	ven 06 mars
Carottes râpées	Céleri rémoulade	Chou-fleur vinaigrette	Crêpe au fromage	Cécédoine mayonnaise œuf dur
Lasagnes bolognaises	Poulet rôti	Brandade de poisson	Omelette aux fines herbes	Poisson pané
Salade verte	Pommes rissolées	Salade verte	Salade verte	Ratatouille
Yaourt nature sucré	Brie	Chantailou	Bûche mi-chèvre	Carré d'as ail & fines herbes
Fruit	Flan nappé caramel	Fruit	Compote	Flan pâtissier

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



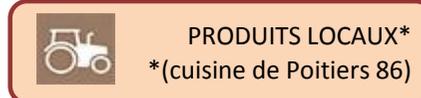
CRUDITÉS



FROMAGES A LA COUPE



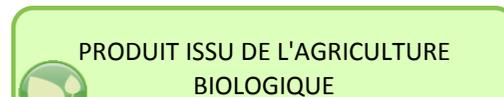
NOUVEAUTÉS



PRODUITS LOCAUX*
*(cuisine de Poitiers 86)



DESSERTS MAISON



PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE
BIOLOGIQUE

Toutes nos viandes entières de bœuf et de volaille sont françaises