



MENU DU MOIS DE FEVRIER 2022

	<u>Du 31/01 au 04/02</u>	<u>Du 7 au 11</u>	<u>Du 14 au 18</u>	<u>Du 21 au 25</u>
Lundi	Salade de coleslaw bio Curry de légumes à l'indienne Salade bio Fruit de saison bio	Potage de légumes bio Bœuf émincé sauce barbecue Riz créole bio Brie bio Fruit de saison	VACANCES	VACANCES
Mardi	Crudité de saison bio Aiguillettes de canard grillées Haricot beurre Yaourt sucré	Betteraves bio Lasagnes chèvre épinards Reliquat garniture féculent Fruit de saison bio	VACANCES	VACANCES
Jeudi	Pâté de campagne et saucisson Emincé de bœuf aux oignons Duo de riz bio et poêlée asiatique Yaourt nature bio Litchis ananas et mangue au sirop	Salade d'endives sauce vinaigrette Escalope de poulet sauce basquaise Pomme de terre vapeur Comté AOP Fruit de saison	VACANCES	VACANCES
Vendredi	Crudités de saison bio Spaghettis bio aux fruits de mer Fruit de saison bio	Quiche lorraine Filet de lieu noir poêlé Purée de potiron et purée flocon Fruit de saison bio	VACANCES	VACANCES

Ces menus sont susceptibles d'être changés en fonction des arrivages.