



# Menu du 25 février au 15 mars



<p><b><u>Lundi 25 février</u></b></p> <p>Potage Tajine de poulet et ses légumes Crème chocolat</p>	<p><b><u>Mardi 26 février</u></b></p> <p>Menu tout crêpes</p>	<p><b><u>Jeudi 28 février</u></b></p> <p>Carottes râpées Chipolatas – Purée Fruit</p>	<p><b><u>Vendredi 1<sup>er</sup> mars</u></b></p> <p>Potage Dos de colin sauce normande–Brocolis Fromage blanc</p>
<p><b><u>Lundi 4 mars</u></b></p> <p>Pâtes, surimi Rôti de porc – Haricots verts Fromage et Fruit</p>	<p><b><u>Mardi 5 mars</u></b></p> <p>Potage Escalope de dinde – Carottes vichy Yaourt nature</p>	<p><b><u>Jeudi 7 mars</u></b></p> <p>Radis beurre Tartiflette – Salade Compote</p>	<p><b><u>Vendredi 8 mars</u></b></p> <p>Potage Paupiette de saumon beurre citronné Semoule Tarte normande</p>
<p><b><u>Lundi 11 mars</u></b></p> <p>Potage *Blanquette de veau - Champignons, riz Crème noix de coco</p>	<p><b><u>Mardi 12 mars</u></b></p> <p>Betteraves cubes, maïs Jambon blanc – Frites Petit Suisse</p>	<p><b><u>Jeudi 14 mars</u></b></p> <p>Potage Boule au bœuf – Ratatouille Riz au lait</p>	<p><b><u>Vendredi 15 mars</u></b></p> <p>Friand fromage Filet de cabillaud sauce aurore Julienne de légumes Glace</p>

Tous les plats sont cuisinés sur place  
Viande de bœuf d'origine française  
\* production locale

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou des intolérances