



Période du 17/02/2020 au 28/02/2020

lundi 17 février

Velouté de légumes 
Boeuf sauce charcutière*
Spaghettis
Mini roitelet
Fruit de saison bio 

-Crème dessert / langue de chat-

mardi 18 février

Lentilles à la normande
Nugget's de blé et sauce béarnaise
Chou fleur bio en béchamel  
P'tit louis coque
Fruit de saison bio 

-lait / crêpe/ compote-

mercredi 19 février

Carottes râpées en vinaigrette issues de l'Agriculture Biologique  
Filet de lieu sauce escabèche
Riz Basmati issu de l'agriculture biologique 
Leerdamer
Compote pommes/bananes

-jus de pomme / baguette viennoise + chocolat-

jeudi 20 février

Salade indienne
Sauté de veau sauce chasseur*
Haricots verts
Far breton aux pruneaux
-pain bio / vache qui rit / fruit bio- 

vendredi 21 février

Asperges en vinaigrette
Cuisse de poulet rôtie 
Pommes frites
Emmental à la coupe
Fruit de saison bio 
-Yaourt à boire / pain bio + confiture-



Période du 17/02/2020 au 28/02/2020

lundi 24 février

Radis beurre

Filet de colin sauce hollandaise

  Brocolis bio et riz bio 

Yaourt aux fruits

-lait / granola / fruit bio- 

mardi 25 février

Endives et dés de fromage de brebis

Escalope de dinde sauce tandoori

Carottes bio  

Beignet à la framboise

-pain bio + miel / fruit bio- 

mercredi 26 février

Betteraves en vinaigrette issues de l'Agriculture Biologique 

Sauté de porc (bleu blanc cœur) à la moutarde  

  Pommes de terre bio et choux de Bruxelles

Edam à la coupe

Fruit de saison bio 

-yaourt à boire / gaufrettes-

jeudi 27 février

Velouté de poireau 

Boulettes de bœuf à la sauce tomate* 

Semoule

.Kiri

Fruit de saison bio 

-jus de pomme / pain bio + confiture-

vendredi 28 février

Œuf dur bio et mayonnaise  

  Gratin de pommes de terre bio à l'emmental et au comté

Fruit de saison bio 

-compote / barre bretonne-