



Menu

Semaine du 28 février au Au 04 mars 2022	Lundi 28	Mardi 01 Mardi Gras	Mercredi 02	Jeudi 03	Vendredi 04
PETIT DEJEUNER	Fruits Pain de mie et fromage	Fruits Pain beurré	Tarte aux pruneaux Verre de lait chaud	Crème anglaise Quatre-quarts Kiwi	Yaourt vanille Bio Tartine de pain Confiture
REPAS DE MIDI	Terrine de poisson Pâte bolognaise Fromage Liégeois chocolat	Betteraves rouges Rôti de veau petits pois  Fromage Tarte aux pruneaux	Feuilleté au fromage Saucisse lentilles Fromage Crème anglaise Quatre quart	Carottes râpées et œufs durs Pâté aux pommes de terre et salade Fromage Yaourt à la vanille	Salade de riz Poulet rôti Haricots verts Fromage Cookies

Veau, bœuf, volaille : origine France, Boucherie Dubois, Domaine du Tumulus, Ferme des 4 Compères, Aurélie Lardy, CAT Masgerot

Poisson frais : Le Petit Poisson

Poisson et viande congelés : Origine France, Allemagne, Italie, en fonction de la livraison

Pâtes et lentilles : Cœur de Creuse

Légumes et fruits : Centre Frais, Gaec Vincent, Aurélie Lardy, Elisa Peyrot

Fromage : Pot d'vache, Ferme de Lavaurette, Domaine du Tumulus

Code couleurs : Produits bio, ou élaboré avec du bio

Préparé maison

Produit local

Repas végétarien

