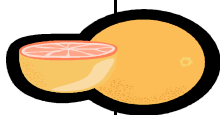


Lundi 27 Février



Tomates mimosa
Pamplemousse
Macédoine mayonnaise



Steak de veau sauce poivre
Gratin de poisson



Purée
Méli-mélo de légumes



Croûte noire/Emmental
Yaourt nature

Dany au caramel
Entremet praliné
Fruits de saison



Mardi 28 Février



Duo de saucissons
Salade composée panachée
Salade de crudités



Filet de colin sauce hollandaise
Cordon bleu



Fondue de poireaux
Ratatouille niçoise

Camembert/Cantafrais nature
Yaourt nature



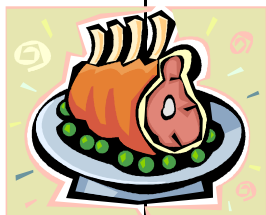
Liégeois au chocolat
Fruits de saison
Pêches au sirop





Jeudi 1er Mars

Salade de thon, maïs et tomates
Mesclun de salades et crudités
Salade Strabourgeoise



Filet de poisson meunière au citron
Palette à la provençale

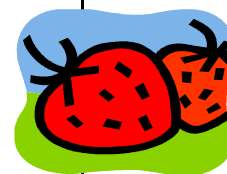
Semoule aux petits légumes
Gratin de courgettes



Fraidou/Tome blanche
Yaourt nature



Fromage blanc et coulis de mangue
Fruits de saison
Roulé à la fraise

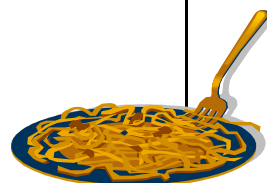


Vendredi 2 Mars

Salade d'endive cœur de palmiers, maïs et tomates
Frisée aux deux fromages
Rillettes

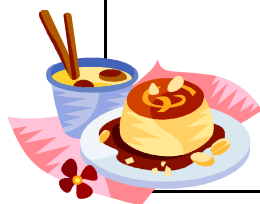


Spaghettis bolognaise
Filet de lieu sauce basilic



Spaghettis au beurre
Côtes de blettes cuisinées

Cantafrais nature/**Mimolette**
Yaourt Nature



Desserts au choix
Yaourts aux fruits
Fruits de saison



Menu équilibré en caractère gras