






Menus de la cuisine centrale




Lundi 26 février

Langue de bœuf  
Riz bio 
Fromage bio 
Compote



Mardi 27 février

Salade verte emmental
Rôti de porc  
Lentilles
Fruit bio 



Mercredi 28 février

Boulette de bœuf 
Semoule et légumes
Fromage bio 
Fruit bio 





Jeudi 29 février

Coleslaw
Poisson pané 
Haricots beurre pomme de terre 
Yaourt

Vendredi 01 mars

Penne 
Bolognaise végétarienne
Fromage bio 
Flan pâtissier



Lundi 04 mars

Salade méli-mélo
Sauté de porc  
Pomme de terre vapeur 
Fruit bio 




Mardi 05 mars

Risotto bio  
Aux légumes
Fromage bio 
Compote




Mercredi 06 mars

Salade de blé fromage
Cordon bleu 
Printanière
Fruit bio 

Jeudi 07 mars

Rôti de bœuf  
Purée pomme de terre
Yaourt
Fruit bio 

Vendredi 08 mars

Feuilleté
Filet de poisson 
Poêlée de courgette  
Biscuit

***poisson issue d'une pêche éco responsable-**