












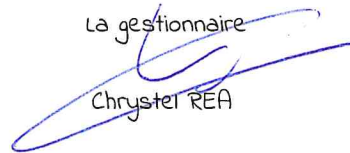




Menus du 17 au 21 février 2020



LUNDI 17/02 	MARDI 18/02	MERCREDI 19/02 	JEUDI 20/02	VENDREDI 21/02 
Midi	Midi	Midi	Midi	Midi
Cake jambon fromage M Céleri rémoulade  Terrine de poisson	Coquillettes thon maïs tomate Salade verte  à l'emmental	Flammekueche M Avocat crevettes	Salade d'endives garnie Coleslaw Poireau vinaigrette 	Gougère M Mâche croûtons, pignons de pin grillés, tomate
Côte de porc  Cabillaud à la tomate	Poulet rôti œufs à la florentine 	Blanquette de veau  Andouillette	Bœuf bourguignon  Colin au citron	Cervelas obernois Filet de poisson façon fish'n chips
Lentilles Courgettes provençales	Purée Epinards	Riz Gratin de chou fleur	Pennes Carottes	Frites Haricots verts
Fromage / Yaourt 	Fromage / Yaourt	Fromage / Yaourt	Fromage / Yaourt	Fromage / Yaourt
Tarte citron ou coco	Fruit de saison 	Ile flottante	Bugnes M	Compote
Soir	Soir	Soir	Soir	 Le Proviseur Marc FLECHER La gestionnaire  Chrystel REA
Surimi mayonnaise	Soupe de légumes M 	Salade verte 	Terrine de foie de canard	
Cappelletti au fromage	Gratin de poisson	Tartiflette	Steak de volaille	
	Semoule		Petits pois	
Fromage / Yaourt	Fromage / Yaourt	Fromage / Yaourt	Fromage / Yaourt	
Framboises au sucre	Mousse au chocolat	gâteau marbré M ANNIVERSAIRES DU MOIS	Fruit de saison 