





























## SEMAINE DU 20/02/2023 AU 24/02/2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Les entrées</b>	Tomate  	Bâtonnet de carotte sauce ciboulette  	Taboulé	Salade composé  	Saucisson beurre 
<b>Les plats protidiques</b>	Chipolata  	Pizza 	Poulet sauce indienne  	Steak haché  	Pavé de saumon 
<b>Les garnitures</b>	Haricot vert  	Jambon fromage 	Petit pois carotte	Trio de légumes  	Frite
<b>Les produits laitiers</b>	Cantal 	St nectaire 	Kiri		Chèvre 
<b>Les desserts</b>	Compote	Mousse chocolat 	Banane chantilly 	Yaourt aromatisé 	Tarte aux pommes  
<b>Fruit de saison</b>	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison



Recette maison



Viande bovine Française



Produits Locaux



Produit bio