

Période du 13/02/2023 au 24/02/2023

lundi 13 février

- .Salade de pommes de terre et thon en vinaigrette
- Sauté de bœuf du parc Régional de Brière
- Carottes bio
- Camembert bio
- Fruit de saison bio



mardi 14 février

- Radis beurre
- Pâtes bio tomatées aux lentilles bio
- St Nectaire AOP à la coupe
- Purée de pommes/ bananes bio "Côteaux Nantais"



mercredi 15 février

- .Salade de risoni bio
- Rôti de porc (label rouge et bleu blanc cœur) sauce moutarde
- Chou fleur bio en béchamel
- Yaourt bio de la ferme de Gineau à la vanille



jeudi 16 février

- Velouté de potiron
- Poisson du jour sauce hollandaise
- Riz Basmati issu de l'agriculture biologique
- Gouda bio
- Fruit de saison bio



vendredi 17 février

- .Salade indienne
- Escalope de dinde (bleu blanc cœur) aux champignons
- Epinards à la vache qui rit
- Crème anglaise et quatre quart



Sous réserve de modifications

****Toutes nos viandes sont d'origine Française (nées et élevées)****

Période du 13/02/2023 au 24/02/2023

lundi 20 février

.Haricots verts bio en vinaigrette
Saucisse de porc bio
Purée de pommes de terre bio
Pyrénées à la coupe
Fruit de saison bio



mardi 21 février

.Salade César (salade, croûtons et dès de jambon de dinde)
Moqueca brésilienne (filet de poisson sauce coco)
Petits pois bio
St morêt bio
Donut's au chocolat



mercredi 22 février

Velouté de légumes varié bio
Navarin
Mogettes de vendée IGP
St Paulin à la coupe
Fruit de saison bio



jeudi 23 février

Céleri rémoulade bio
Rôti de dinde (bleu blanc cœur) à la normande
Poêlée de brocolis et carottes bio
Fromage blanc de la Ferme de Mezerac (Bleu Banc Coeur)



vendredi 24 février

Carottes râpées en vinaigrette issues de l'Agriculture Biologique
Pizza aux fromages "maison"
Salade verte
Abricots au sirop



Sous réserve de modifications

****Toutes nos viandes sont d'origine Française (nées et élevées)****