

Menus du 20 Février 2017 au 3 Mars 2017

Menus PRIMAIRE

Lundi 20 Février 2017	Mardi 21 Février 2017	Mercredi 22 Février 2017	Jeudi 23 Février 2017
BETTERAVE DES VINAIGRETTE-BIO	SALADE PIEMONTAISE	CŒURS DE PALMIERS VINAIGRETTE	SALADE DE PENNE-BIO
PENNE A LA BOLOGNAISE-BIO	ROTI DE PORC AU JUS	STEAK HACHE DE BŒUF BIO	CORDON BLEU DE DINDE
EDAM BIO	CAROTTES RONDELLES PERSILLEES-BIO	PUREE DE POMME DE TERRE	BROCOLIS BIO AU JUS
COMPOTE POMME	YAOURT AROMATISE	KIRI	CROQ LAIT
	KIWI-BIO	BANANE-BIO	PATISSERIE

Lundi 27 Février 2017	Mardi 28 Février 2017	Mercredi 1 Mars 2017	Jeudi 2 Mars 2017
SALADE DE RIZ FANTAISIE-BIO	MACEDOINE DE LEGUMES SAUCE MAYONNAISE LEGERE	MORTADELLE	SALADE MULTICOLORE
ESCALOPE DE VEAU HACHEE AU JUS	GRATIN DE SAUMON AUX TORSADES BIO	CUISSE DE POULET ROTIE AUX HERBES-CORS PRI	TIANU DE BOEUF-CORS
COURGETTES BIO A LA CREME	SAINT PAULIN	EPINARDS A LA CREME	GRATIN DAUPHINOIS PRI
LAIT DE VACHE VANILLE-BIO	COMPOTE POMME VANILLE	SAMOS	EMMENTAL BIO
MANDARINE		POMME-BIO	PATISSERIE

CORS : produits corses ou recettes réalisées à partir de produits corses.

BIO : produits d'origine biologique rentrant dans la recette.

Vendredi 24 Février 2017

SALADE VERTE COMPOSEE

PARMENTIER DE POISSON

GOUDA BIO

POIRE-BIO

Vendredi 3 Mars 2017

CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE

FILETE POISSON BLANC MEUNIERE

COQUILLETTE

PETIT SUISSE

BANANE-BIO