

Menus du mois de Février 2021

<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
			Menus du Biocage
01	02	04	05
Salade hollandaise Duo de poisson Riz au four Liegeois Fruit au sirop	Choux blanc/ananas/ raisins Porc au curry Haricots verts Saint Paulin Crêpes	Mousse de sardine Bœuf carottes Brocolis Camembert Fruit cru	Carottes râpées Sauté de dinde Pomme vapeur Yaourt nature Compote
08	09	11	12
Betteraves échalotes Omelettes aux herbes Mini farfalles Emmental Fruit cru	Salade riz /thon Paupiette de lapin Petits pois Petits suisses aromatisés Fruit cru	Salade mimolette / Blanc de poulet Poisson frais Semoule Marmelade de fruits	Pomme de terre salade Daube de bœuf Assortiment de légumes Brie Fruit cru
15	16	18	19
Macédoine de légumes Poisson sauce vanille Riz au four Gouda Fruit cru	Perles / surimi Veau forestier Haricot beurre Fromage fondu Fruit cru	Salade coleslaw Sot l'y laisse dinde Frites Yaourt aromatisé Compote	Lentilles / betteraves Sauté de porc Gratin de choux fleurs Entremet noisette Fruit cru

Les menus peuvent être modifiés en raison des livraisons et des possibilités du marché alimentaire.



Bonnes vacances !

Aliments en vert :
produits bio et/ou locaux
Pains bio tous les mardis et vendredis
Viandes bovines françaises

