

Lundi 30 janvier	Mardi 31 janvier	Jeudi 2 février	Vendredi 3 février
Pâté de volaille Boudin blanc Purée de butternut ☺ Brownies Crème anglaise	Salade de pâtes Napoli Rôti de bœuf Gratin de chou-fleur Poire	Céleri rémoulade Parmentier de poisson Salade verte ☺ Flan caramel aux œufs	Taboulé Escalope de volaille Haricots verts Camembert Orange
Lundi 6 février	Mardi 7 février Menu Brésil	Jeudi 9 février	Vendredi 10 février
Potage tomate vermicelle ☺ Colin sauce meunière Epinards béchamel Banane	Chips / Guacamole Saucisse épicée façon feijoada Riz Crème ananas/mangue	Rillettes de sardine Steak haché Purée de carottes ☺ Yaourt	Chou rouge Spaghettis carbonara Salade ☺ Fromage de chèvre ☺ Kiwi
Lundi 13 février	Mardi 14 février	Jeudi 16 février	Vendredi 17 février Menu plaisir
Betterave aux dés de gruyère Hachis parmentier ☺ Pomme	Crêpe au fromage Aile de raie Carottes vichy ☺ Fromage blanc ☺ / confiture	Pomelos Escalope de dinde Champignons à la crème ☺ Flamby Spéculoos	Friand Andouillettes Frites Salade ☺ Gâteau chocolat / fraises tagada
Lundi 6 mars*	Mardi 7 mars	Jeudi 9 mars	Vendredi 10 mars
Salade duo ☺ Rôti de porc à la bière 0° Lentilles Petits suisses *réunion des menus 18h à la cantine.	Cocktail surimi céleri Boeuf bourguignon ☺ Poire / Chocolat	Saucisson / cornichon Poulet Petits pois Fromage ☺ Compote pomme d'amour	Maquereau Gratin de tortis Chocolat liégeois
Lundi 13 mars	Mardi 14 mars Menu réunionnais	Jeudi 16 mars	Vendredi 17 mars
Carottes râpées ☺ Blanquette de veau Haricots verts Eclair au chocolat	Avocat crabe mayo/citron Rougail saucisse Riz Salade de fruits exotiques	Mousse de canard Gratin de poisson ☺ Yaourt	Salade cervelas Cordon bleu Purée de pommes de terre ☺ Crumble aux pommes
Lundi 20 mars	Mardi 21 mars	Jeudi 23 mars	Vendredi 24 mars
Perles du japon / surimi Le coeur en sauce Coeur de céleri Fruit de saison	Potage Tartiflette ☺ Salade ☺ Ile flottante	Betterave Calamar Ratatouille Fromage de vache frais ☺ Compote	Salade César ☺ Cassoulet Ananas



Les plats notés en gras sont élaborés sur place à partir de produits bruts

© Christelle et Monique travaillent en partenariat avec des producteurs locaux.
La plupart de nos légumes proviennent du producteur « Les jardins de la Tourette » à Mauzé-Thouarsais

