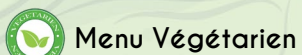




Lundi 21 février 2022	Mardi 22 février 2022	Jeudi 24 février 2022	Vendredi 25 février 2022
Velouté de petits pois, courgettes et céleri bios --- Salade de carottes jaunes aux graines de courges --- Salade de tomates mimosa	Allumettes feuilletées, lard fumé, emmental --- Pizza crème forestière --- Feuilleté jambon-fromage	Salade de concombres et ananas au basilic --- Rillettes de thon mimosa --- Salade de lingots blancs aux noix et lard fumé	Velouté de panais au lait bio --- Charcuterie de tradition --- Avocat gourmand au surimi
Galette de blé façon Thaï et ses céréales, bouchées de courgettes bios à la menthe	Carbonnade de bœuf à la flamande, carottes au pain d'épices, pommes frites	Saucisses longues, gratin de gnocchis bios aux épinards bios	Aiguillette de cabillaud façon Fish ans Chips, sauce tartare et riz aux petits légumes
Fruits de saison bios --- Yaourts ou aux fruits bios --- Fromage blanc d'Isigny au sucre et vanille	Buffet de fromages affinés AOP --- Salade de fruits frais au jus d'oranges bio --- Fruits de saison bios	Crème gourmande caramel beurre salé --- Panna Cotta framboise --- Fruits de saison bios --- Yaourts au choix	Pâtisseries «Maison» --- Yaourts au choix bios --- Fruits de saison bios

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des circonstances techniques, logistiques ou d'approvisionnement



Les Viandes de France



Les labels de qualité
Label Rouge, Appellation Origin Protégée, Indication Géographique Protégée, Spécialité Traditionnelle Garantie