|  |
| --- |
| **LUNDI 24/02/20 St Modeste** **Semaine du 24 au 28 Février 2020** |
| Crêpe aux champignonsSauté de porc au jus P de terre mousselineBrocoliVache qui ritCocktail de fruits  | Sans viande : poisson pané |
| **MARDI 25/02/20 Mardi Gras**  |
| Céleri râpé aux pommes Normandin de veau sauce à l’ailFrites et saucesSalade vertePetit suisse sucré  | Sans viande : crousti-fromage |
| **MERCREDI 26/02/20 Cendres**  |
| Betterave rouge vinaigretteParmentier de poissonSalade verteEmmentalPain épices | Sans viande : Parmentier de poisson |
| **JEUDI 27/02/20 Ste Honorine**  |
| **Repas végétarien :**Soupe aux légumesOmelette aux fines herbesRizEpinard à la crèmeYaourt aux fruits  |  |
| **VENDREDI 28/02/20 St Romain** |
| Œuf dur mayonnaiseFilet de colin sauce provençaleSemouleCourgetteCantadouFruit de saison |  |
|  |
|  |  |

|  |
| --- |
| **LUNDI 02/03/20 St Charles le Bon**  **Semaine du 02 au 06 Mars 2020** |
| Macédoine de légumes Sauté de bœuf aux poivrons P de terre persillé Mousse au chocolat |  |
| **MARDI 03/03/20 St Guénolé** |
| Carotte râpée à l’orangeBoules de volaille sauce tomateTortis aux légumes Bombel Compote de fruits |  |
| **MERCREDI 04/03/20 St Casimir** |
| Soupe à la carotte Roti de porc aux pruneauxP de terre mousselineHaricot vertFromage blanc aux fruits | Sans viande : Filet de poisson sauce tomate  |
| **JEUDI 05/03/20 Ste Olivia**  |
| Œuf dur mayonnaiseNormandin de veau sauce à l’ailPurée de patate douceCarottesChantaillouFruit de saison |    |
| **VENDREDI 06/03/20 Ste Colette** |
| Repas végétarien :Salade de tomate et dès de mimolettePané de blé fromage épinard sauce au citronP de terre persillée Flan au caramel |  |