|  |  |
| --- | --- |
| **LUNDI 24/02/20 St Modeste**  **Semaine du 24 au 28 Février 2020** | |
| Crêpe aux champignons  Sauté de porc au jus  P de terre mousseline  Brocoli  Vache qui rit  Cocktail de fruits | Sans viande : poisson pané |
| **MARDI 25/02/20 Mardi Gras** | |
| Céleri râpé aux pommes  Normandin de veau sauce à l’ail  Frites et sauces  Salade verte  Petit suisse sucré | Sans viande : crousti-fromage |
| **MERCREDI 26/02/20 Cendres** | |
| Betterave rouge vinaigrette  Parmentier de poisson  Salade verte  Emmental  Pain épices | Sans viande : Parmentier de poisson |
| **JEUDI 27/02/20 Ste Honorine** | |
| **Repas végétarien :**  Soupe aux légumes  Omelette aux fines herbes  Riz  Epinard à la crème  Yaourt aux fruits |  |
| **VENDREDI 28/02/20 St Romain** | |
| Œuf dur mayonnaise  Filet de colin sauce provençale  Semoule  Courgette  Cantadou  Fruit 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’orange  Boules de volaille sauce tomate  Tortis aux légumes  Bombel  Compote de fruits |  |
| **MERCREDI 04/03/20 St Casimir** | |
| Soupe à la carotte  Roti de porc aux pruneaux  P de terre mousseline  Haricot vert  Fromage blanc aux fruits | Sans viande : Filet de poisson sauce tomate |
| **JEUDI 05/03/20 Ste Olivia** | |
| Œuf dur mayonnaise  Normandin de veau sauce à l’ail  Purée de patate douce  Carottes  Chantaillou  Fruit de saison |  |
| **VENDREDI 06/03/20 Ste Colette** | |
| Repas végétarien :  Salade de tomate et dès de mimolette  Pané de blé fromage épinard sauce au citron  P de terre persillée  Flan au caramel |  |