

Vacances de Février 20 - Menus 5 compos

		Repas Rose			
		18 février	19 février	20 février	21 février
7		Potage de légumes Hachis (p.de terre) parmentier Salade verte Fromage à tartiner Fruit de saison	Salade de lentilles quiche choucroute Salade verte Fromage Flan vanille	Salade de betteraves Pâtes farcies SV Camembert Pana cotta au coulis de framboises	Sardines et beurre Boeuf sauce aux olives Coquillettes aux carottes Gouda Fruit de saison
	Plat sans viande		<i>quiche fromage</i>		Omelette et sauce
8		Salade de céleri Volaille façon Goulash Pommes vapeur Choux-fleurs Edam Fromage blanc aux fruits	<b style="color: green;">Potage de légumes Falafels Boulgour Chou rouge Yaourt sucré Fruit de saison	Macédoine vinaigrette Porc sauce charcutière Tortis Navets à la crème Brie <b style="color: green;">Fruit de saison	Salade de riz Poisson pané et citron Petits pois, carottes Fromage à tartiner Cake chocolat
	Plat sans viande			<b style="color: orange;">Du végétal pour changer	
		24 février	25 février	26 février	27 février
		Salade de Carottes BIO Tomate farcie <b style="color: green;">riz, Fromage râpé Crème caramel	–	–	Pâtes farcies SV
	Plat sans viande		<i>Pané fromager et sauce</i>		