

# MENUS DES VACANCES D'HIVER

## Lundi 8 février

Pizza aux légumes du soleil - bio

Rôti de bœuf - VBF

Brocolis

Fromage

Fruit - bio



Goûter : Pain & Lait & Chocolat

## Mardi 9 février

Duo de choux râpé, dés de pommes

Omelette aux pommes de terre

Salade verte

Sojasun au chocolat

Goûter : Compote & Biscuit

## Mercredi 10 février

Potage butternut

Suprême de poisson blanc meunière

Carottes persillées - bio

Kiri

Fruit



Goûter : Pain & Fromage & Jus de fruit

## Jeudi 11 février

Salade de quinoa

Cuisse de poulet rôti

Poêlée de légumes

Yaourt nature sucré - bio

Goûter : Brioche & Lait



## Vendredi 12 février

Salade impériale

Nems

Riz cantonnais

Edam - bio

Salade de fruits exotiques



Goûter : Céréales & Lait



## Mercredi 17 février

Taboulé

Brochette orientale

Haricots beurre

Petit fromage frais - bio



Goûter : Pain & Confiture & Jus de fruit



## Lundi 15 février

Salade de blé

Rôti de porc

Choux fleur à la béchamel -

bio

Fruit



Goûter : Lait & Compote & Biscuit

## Mardi 16 février

Avocat à la vinaigrette

Bœuf bourguignon

Pomme de terre vapeur

Flan nappé au caramel - bio



Goûter : Fruit & Pain au lait

## Jeudi 18 février

Potage de légumes

Steak de millet, boulgour

Piperade

Fromage

Fruit - bio



Goûter : Barre bretonne & Chocolat

## Vendredi 19 février

Feuilleté au fromage - bio

Poisson blanc

Epinard à la crème - bio

Mousse au chocolat



Goûter : Pain & Fromage

Les menus vous sont communiqués à titre indicatif et peuvent faire l'objet de modification  
Les menus sont contrôlés par une diététicienne