















Menus

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Midi	26 févr.	27	29	1 mars
Midi	4	5	7	8
Midi	11	12	14	15
Midi	Feuilleté emmental Quiche Lorraine Crousti végétal Haricots verts  Fromage ou yaourt Fruit au choix	Duo Carottes / Betteraves Salade bistrot  Chipolatas  Lentilles bio   Fromage au choix Fruit au choix	Salade de chèvre chaud Salade verte au thon Poisson pané Riz Basmati Crème caramel Domino (St Michel) Mousse au chocolat	Betteraves rouges  Macédoine / Oeuf Boeuf bourguignon  Pommes noisettes Fromage >150 mg cal. Fruit au choix
Midi	18	19	21	22
Midi	Carottes râpées Chou blanc au Gouda Tartiflette Fromage ou yaourt Compote ou fruit	Oeufs mayonnaise Surimi sauce cocktail Poisson à la Bordelaise Ebly  Fromage ou yaourt Fruit au choix	Salade Coleslaw Salade d'endives / oeuf poché Raviolis à la ricotta Epinards à la crème  Fromage >150 mg cal. Beignet au Nutella	Avocat au thon Sardine au beurre Sauté de Veau  Carottes  Yaourt de la Ferme  Fruit au choix
Midi	25	26	28	29
Midi	Salade bistrot Salade de gésiers Sauté de dinde Purée Fromage >150 mg cal. Fruit au choix	Poireaux vinaigrette Salade de mache / betteraves  Cordon bleu Petits pois Fromage ou yaourt Fruit au choix	REPAS DU LOIR ET CHER - 100% LOCAL	Radis au beurre 1/2 sel  Salade verte garnie Lasagnes de légumes Fromage ou yaourt Fruit au choix

 Issu de l'Agriculture Biologique
  Fait maison - Recette du chef
  Assemblé sur place
  Produits locaux
 Anhydride sulfureux et sulfites
  Arachides
  Céleri
  Céréales contenant du gluten
  Crustacés
  Fruits à coques
 Graines de sésame
  Lait
  Lupin
  Mollusques
  Moutarde
  Oeufs
  Poissons
  Soja