

# Menu

*Semaine du 20 au 26 février 2023*

JOUR		MIDI	SOIR
LUNDI	20	Émincé de radis rose au fromage blanc Cari de porc Riz pilaf Fromage ou laitage Kiwi	Soupe de haricots verts Chou farci au coulis de tomates Fromage ou laitage Crème caramel
MARDI	21	Salade verte à l'ail Moules marinières Frites Fromage ou laitage Compote de poires	Velouté de butternut Escalope de veau hachée à l'italienne Purée de céleri Fromage ou laitage Gâteau de semoule
MERCREDI	22	Mousseron de canard et ses condiments Pot au feu Fromage ou laitage Clémentine	Bouillon du pot au feu et vermicelles Blanc de poulet rôti à la normande Quinoa BIO Fromage ou laitage Crème caramel
JEUDI	23	Batavia au vinaigre de framboise Lasagnes épinards et chèvre Fromage ou laitage Liégeois chocolat	Potage de légumes Saucisse grillée Ecrasé de pomme de terre à l'huile d'olive Fromage ou laitage Faisselle et son coulis de fruits
VENDREDI	24	Salade de lentilles Filet de poisson de notre Mareyeur et son Aïoli Chou-fleur en béchamel Fromage ou laitage Salade d'agrumes/pamplemousse	Crème de panais Boulette de bœuf sauce tomate Courgettes sautées Fromage ou laitage Poire cuits aux amandes
SAMEDI	25	Salade verte à l'ail Rôti de porc aux olives Carottes Vichy Fromage ou laitage Fruits	Potage Choisy Croquemonsieur Salade mêlée Fromage ou laitage Petits suisse aux fruits
DIMANCHE	26	Rillettes de sardines Sauté de bœuf Stroganoff Tagliatelles Fromage ou laitage Clafoutis aux cerises	Potage de légumes verts Tourte au bœuf et poireaux Fromage ou laitage Fruits de saison

**Ces menus sont susceptibles de modifications selon les approvisionnements  
Veuillez-nous en excuser par avance. Merci de votre compréhension**