






Menu








SEMAINE 30 JANVIER AU 3 FEVRIER 2023

	Lundi 30 JANVIER	Mardi 31 JANVIER	Jeudi 2 FEVRIER	Vendredi 3 FEVRIER Chandeleur
	Piémontaise	Potage de légumes <small>Mr Sassin maraicher les bordes local</small>	Salade Coleslaw <small>Mr Sassin maraicher les bordes local</small>	Endives <small>Mr Sassin maraicher les bordes local</small>
Plat principal 	Dos de colin	Boulettes de bœuf * <small>origine</small>	*Sauté de bœuf <small>Origine</small>	Chipolatas
Garniture 	Brocolis	Coquillettes	Purée de pommes de terre	Petit pois
Sauce	Sauce épice du soleil			
Fromage 	Yaourt nature	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert 	Fruit <small>Mr Chaumette épicier les bordes local</small>	Fruit <small>Mr Chaumette épicier les bordes local</small>	Entremet caramel	Crêpe au sucre

PAIN BOULANGERIE LES BORDES LOCAL



SEMAINE DU 6 au 10 FEVRIER 2023

	Lundi 6 FEVRIER	Mardi 7 FEVRIER	Jeudi 9 FEVRIER	VENDREDI 10 FEVRIER
 Entrées	Potage de légumes Mr Sassin maraicher les bordes local	Salade verte Mr Sassin maraicher les bordes local	Charcuterie- Cornichons	Carottes râpées Mr Sassin maraicher les bordes local
Plat principal 	Cuisse de poulet	Sauté de bœuf* origine	Dos de colin	Tortellinis
Garniture 	Haricots beurre	Gratin dauphinois	Quinoa	Épinard Ricotta gratiné
Sauce			Sauce Citronnée	
Fromage 	Fromage		Fromage	Fromage
Dessert 	Tartelettes aux fruits	Yaourt aromatisé	Fruit Mr Chaumette épicier les bordes local	Glace

