



MENU (Semaine du 22/02 au 26/02/2021)

Lundi 22

Flamiche picarde aux poireaux
Steak haché **VBF** sauce poivre
Haricots verts **BIO**
Brie **BIO**
Banane **BIO**

Crêpes



Mardi 23

Cèleri rémoulade frais
Paëlla au poisson frais
Cône glacé

Brioche aux
pépites de chocolat



Mercredi 24

Soupe de légumes (légumes du plateau picard)
Omelette aux poivrons frais
Pommes de terre rissolées persillées
Tarte cheese cake aux zestes de citron vert

Clémentine + 4/4



Jeudi 25

Salade de cœur de blé aux crevettes (tomates)
Rôti de dindonneau (NA) à la diable
Petits pois / carottes **BIO**
Chèvre
Compote

Pain + chocolat



Vendredi 26

Velouté de courges
Mijoté d'égrené végétal aux champignons locaux
Macaronis **BIO**
Yaourt citron **BIO**
Orange

Beignet



MENU (Semaine du 01/03 au 05/03/2021)



Lundi 01

Soupe de légumes **BIO**
 Couscous végétal
 Semoule **BIO**
 Fromage blanc de campagne **BIO**
 Clemenvillas

Pain + chocolat



Mardi 02

Carottes râpées **BIO** à l'orange (olives noires)
 Fish burger
 Frites (ketchup)
 Glace

Compote gourde + 4/4

Mercredi 03

Salade Coleslaw (tomates)
 Poulet rôti (nouvelle agriculture) au thym
 Poêlée de légumes **BIO**
 Camembert **BIO**
 Chou à la crème

Pain + pâte à tartiner



Jeudi 04

Choux fleurs sauce cocktail
 Bœuf bourguignon
 Purée de carottes
 Tome
 Compote **BIO**

Clémentine + biscuit



Vendredi 05

Potage à la tomate
 Filet de cabillaud **MSC** meunière (citron)
 Jardinière de légumes frais pommes de terre
 Yaourt grecque sucré
 Banane **BIO**

Brioche maison

