

## MENU DU 25 FEVRIER 2019 AU 01 MARS 2019

<b>LUNDI 25 FEVRIER 2019</b>		
<b>ENTRÉE</b>	<b>PLAT</b>	<b>DESSERT</b>
Bar salade (7choix)	Curry de cabillaud aux crevettes Sauté de porc au miel  Riz Légumes (3 choix)	Fruits de saison et Gouda Saint Félicien
<b>MARDI 26 FEVRIER 2019</b>		
<b>ENTRÉE</b>	<b>PLAT</b>	<b>DESSERT</b>
Bar salade (7choix) Tarte fine aux oignons	Brochette de dinde sauce paprika Galette bretonne  Quinoa Légumes (3 choix)	Fruits de saison et Yaourt
<b>JEUDI 28 FEVRIER 2019</b>		
<b>ENTRÉE</b>	<b>PLAT</b>	<b>DESSERT</b>
Bar salade (7choix)	Lasagnes épinards ricotta Steak haché sauce poivre  Gratin dauphinois Légumes (3 choix)	Fruits de saison et Tiramisu au chocolat blanc Tiramisu au spéculoos
<b> VENDREDI 01 MARS 2019</b>		
<b>ENTRÉE</b>	<b>PLAT</b>	<b>DESSERT</b>
Bar salade (7choix) Sardines revisitées	Veau marengo Steak végétarien  Farfalles Légumes (3 choix)	Fruits de saison et Crème brûlée maison

Le Gestionnaire

Le Principal

G. TISON

M. HAJA