




ROUGE → LOCAL  
BLEU → MAISON  
VERT → BIO

# MENU DU 15 AU 19 FEVRIER 2021

- LUNDI : Duo de crudités  
Mignonin de veau à l'emmental  
Gratin de Dubarry  
Flamby caramel
- MARDI : Pastèque  
Emincé de porc curry/coco  
Semoule  
Gaufre chocolat et crème sucrée
- JEUDI : Terrine du Nord aux endives  
Beignets de calamars sauce tartare  
Ebly au four  
Fromage  
Compote et biscuit sec
- VENDREDI : Entrées composées  
Cappellitti aux 5 fromages  
Desserts variés

Madame le principal

  
C. MENET

Mme le gestionnaire

  
P. LEFEBVRE