


































	Lundi 19 Février	Mardi 20 Février	Jeudi 22 Février	Vendredi 23 Février
Entrée	Duo de Carotte Céleri ou Velouté de Carottes au Curcuma   	Salade de Blé ou Velouté Dubarry  	Samoussa ou Salade de Mâche Croûtons Bacon Velouté de Potimarron Shiatsu  	Œuf Dur Vinaigrette ou Mayonnaise ou Assortiment de Crudités 
Plat principal	Gratin de Poisson aux Flocons d'Avoine et Sarrasin 	Omelette Mozzarella ou Omelette aux Herbes  	Lasagne Bolognaise (Bœuf Bio)  	Jambon Fumé 
Accompagnement	Purée de Butternut   	Pommes de terre sautées   	Salade Verte 	Frites
Produit laitier	Yaourt  	Brie Label Rouge  		Fromage
Dessert	Compote de Pommes du Coteaux Nantais   	Fruit de Saison ou Coupelle de Fruits 	Verrine de Fromage Blanc de Chèvre Pommes Bananes Spéculoos  	Fruit de Saison

En cas de nécessité, les menus sont susceptibles d'être modifiés sans préavis.

La Principale
M.LEBLOMBE

Le Chef de Cuisine
V.LEBAIN

Toutes nos viandes sont d'origine Française

Ce menu suit les recommandations du PNNS

La Gestionnaire
N.FROMENTIN