






















Menus du 18 au 22 Février 2019

VACANCES SCOLAIRES				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Chou fleur vinaigrette 	Potage potiron et pommes de terre  	Céleri Remoulade	Potage de Légumes variés 	Chou Blanc vinaigrette 
Merguez orientale Nugget's de Blé 	Limande meunière Colin d'Alaska 	Penne Bolognaise Penne bolognaise au thon  	Galette de blé	Sauté de bœuf bourguignon Colin pané  
Semoule et sauce	Haricots verts provençale  		Petits pois carottes  	Pommes rissolées
Tomme 	Munster 	Yaourt nature sucré 	Cantal 	Petit louis
Orange	Crème dessert caramel	Poire 	Tarte au flan	Ananas au sirop 


Produit bio 

Label Rouge 

Viande du Terroir Lorrain 

Fromage AOP 

Race à viande 

Pêche issue du développement durable 

Produit local 

Viande de France 





Pain : Artisan Boulanger Spinalien


Les produits 100% locaux made in Vosges

 RECETTE MAISON

fait maison