

MENUS SIVOS DE L'ARNAISE

Lundi 17-févr	CASSOULET MIMOLETTE A LA COUPE ILE FLOTANTE	Mardi 18-févr	SAUCISSON SEC BŒUF CAROTTES GRATIN DE COURGES SALADE POMME KIWI	Jeudi 20/02/2025	SALADE VERTE EMMENTAL BLANQUETTE DE POISSON POMMES DE TERRES SURPRISE CRUMBLE AUX FRUITS	vendredi 21-févr	SALADE BETTERAVE/GOUDA HARICOTS VERT BOLOGNAISE PETIT FILOU AROMATISE
Lundi 10-mars	BETTERAVE VINAIGRETTE BŒUF BOURGUIGNON POMMES NOISETTE MIMOLETTE	Mardi 11-mars	LEGUMES A CROQUER JAMBON BLANC PUREE DE POMMES DE TERRES CREME MONT BLANC CHOCOLAT	Jeudi 13-mars Mardi gras	CROQUE MONSIEUR DE PORC SALADE VERTE YAOURT AROMATISE CREPE MAISON AU SUCRE	Vendredi 14-mars Menu végétarien	SPAGHETTI SAUCE TOMATE FROMAGE RAPE BRIE A LA COUPE COMPOTE DE FRUITS
Lundi 17-mars	SALADE PDT ET THON SAUTE DE DINDE MARENGO CAROTTES VICHY CRUMBLE AUX FRUITS	Mardi 18/03/2025	BŒUF BRAISE PDT SURPRISE CHANTENEIGE PORTION SALADE ORANGE POMME	jeudi 20-mars Menu Végétarien	NUGGET VEGETAL COQUILLETTE AU BEURRE YAOURT BIO NATURE CLEMENTINES	Vendredi 21-mars	SAUCISSON AIL ET SEC beurre GALETTE COMPLETE SALADE VERTE KIWI
Lundi 24-mars	CHIPOLATAS LENTILLES AU JUS FROMAGE BLANC AU SUCRE COMPOTE POIRE ET BISCUIT	Mardi 25-mars Menu Végétarien	RADIS ET BEURRE FALAFELS DE POIS CHICHES CAROTTES ET SEMOULE BANANE	Jeudi 27-mars	EMINCE DE POULET sauce curry POMMES DE TERRE VAPEUR FROMAGE BLANC AU SUCRE PUREE DE FRUITS POIRE	Vendredi 28-mars	LASAGNE POISSON /EPINARDS CAMEMBERT CHOU A LA CREME