


MENUS FÉVRIER 2019

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
			1
			Salade César Marée du jour Mousseline d'épinards Yaourt à boire
4	5	7	8
<u>NOUVEL AN CHINOIS</u> Samoussa de poulet au curry Sauté de porc au soja Riz Cantonais Mangue	Coleslaw Escalope de dinde Haricots blanc à la tomate Entremets	Velouté de courgettes au Kiri Sauté de cerf aux aïelles Purée Maison Fruits	<u>VIVE LA CHANDELEUR</u> Salade composée (tomate, maïs) Galette complète Maison (jambon, fromage) Crêpes aux confitures bio (chocolat/banane, fraise)
25	26	28	
Céleri rave Jambon braisé Sauce madère Semoule Yaourt fermier sucré	Velouté de Butternut Bœuf mijoté aux 3 épices Carottes Maison Fromage Clafoutis Maison aux abricots	Pâté de campagne Sauté de poulet basquaise Haricots vert Verrine de banane, crème anglaise au spéculoos	
	Sauté de porc : Ferme des Forges Escalope de poulet : Ferme des Forges Pâté de campagne : Ferme des Forges Jambon braisé : Ferme des Forges Bourguignon : Ferme des Forges Confiture de fruits bio : Ferme de la Métairie	1 : Le Petit Potager au Mans - Fruits et légumes issus du département 2 : Ferme des Forges à Marolles-les-Brault - Porc, volaille, bœuf 3 : Pomona passion froid 4 : Ferme de la Grande Mousse à Briosne-les-Sables – Produits laitiers	Viande d'origine Française et U.E. Tous nos desserts et pâtisseries sont faits Maison. <i>Les menus sont susceptibles d'être modifiés pour des raisons de gestion de stock.</i>