



VILLERS SOUS SAINT LEU

Pour plus d'informations :
www.sagere-restauration.fr

	lundi 4 février 2019	mardi 5 février 2019	mercredi 6 février 2019	jeudi 7 février 2019	vendredi 8 février 2019
SEMAINE 06	Chou blanc rémoulade	Salade exotique		Concombre à la menthe	Carottes râpées bio aux raisins
	Sauté de bœuf aux fruits rouges	Emincé de poulet champignons noirs et pousses de bambou		Brandade de poisson	Filet de colin doré au beurre
	Brocolis vapeur	Riz cantonnais		Petit Louis	Coquillettes
	Saint-Morêt	Milanette		Brassé à la pulpe de fruits	Emmental Stick
	Mousse au chocolat	Compote de pomme-litchi			Crêpe de la Chandeleur
SEMAINE 07	lundi 11 février 2019	mardi 12 février 2019	mercredi 13 février 2019	jeudi 14 février 2019	vendredi 15 février 2019
VACANCES SCOLAIRES					
SEMAINE 08	lundi 18 février 2019	mardi 19 février 2019	mercredi 20 février 2019	jeudi 21 février 2019	vendredi 22 février 2019
VACANCES SCOLAIRES					
SEMAINE 09	lundi 25 février 2019	mardi 26 février 2019	mercredi 27 février 2019	jeudi 28 février 2019	vendredi 1 mars 2019
	Radis beurre	Feuilleté du jardinier		Œuf dur mayonnaise	Endives vinaigrette
	Paupiette de dinde sauce charcutière	Haché de poulet		Pot-au-feu	Filet de poisson meunière
	Coudes	Purée de brocolis		Légumes pot-au-feu	Epinards à la crème
	Camembert	Kiri		Rondelé ail et fines herbes	Emmental Stick
Fromage blanc aux fruits	Crème dessert pralinée	Poire		Muffin miel amande	

* Contient du porc

Produits Bio

Menu à thème : 05/02 MENU NOUVEL AN CHINOIS et 08/02 MENU VIVE LES CRÊPES