

Menu de la semaine



DU LUNDI 26 FÉVRIER 2024 AU VENDREDI 1 MARS 2024

Lundi 26 février 2024	Mardi 27 février 2024	Mercredi 28 février 2024	Jeudi 29 février 2024	Vendredi 1 mars 2024
<i>Salade de thon et maïs</i>	<i>Tomates façon canut</i>	<i>Salade Chef</i>	<i>Haricots verts mimosa</i>	<i>Salade chinoise</i>
<i>Tomates et haricots verts en salade</i>	<i>Saucisson sec</i>		<i>Feuilleté fromage</i>	<i>Tomate vinaigrette</i>
<i>Gratin d'épinards (entrée chaude)</i>				<i>Courgettes à la grecque</i>
<i>Riz blanc</i>	<i>Riz blanc</i>	<i>Riz blanc</i>	<i>Riz blanc</i>	<i>Riz blanc</i>
<i>Cuisse de poulet rôtie char siu.</i>	<i>Haricot coco rosé</i>	<i>Shop suey porc</i>	<i>Pois du Cap bringelles et citrouille</i>	<i>Cassoulet créole (viande locale)</i>
<i>Spaghetti au beurre</i>	<i>Rougail d'œuf</i>	<i>Tortillas patatas façon BLP</i>	<i>Rôti dindonneau aux olives</i>	<i>Crevettes sautées aux Brocolis et sésame</i>
<i>Filet de hoki pané</i>	<i>Porc massalé pommes de terre</i>		<i>Porc au caramel</i>	<i>Brochette de poisson panée</i>
<i>Brocolis à la crème</i>	<i>Nuggets de poulet</i>		<i>Rougail de morue et courgettes</i>	<i>Daube de chou</i>
	<i>Carottes sautées</i>			
	<i>Rougail tomate</i>	<i>Rougail citron</i>		<i>Rougail courgettes et citrons</i>
<i>Yaourt brassé au sucre</i>	<i>Fromage des Plaines et confiture papaye</i>	<i>Petit pot de glace</i>	<i>Yaourt brassé au sucre</i>	<i>Île au caramel</i>
<i>Compote de pomme</i>	<i>Beignet aux pommes</i>		<i>bananes "bio"</i>	<i>Gâteau patate (pays)</i>
<i>Madeleine</i>			<i>Pastèque et ananas</i>	