

	<i>Semaine du 16/02 au 22/02</i>	<i>Semaine du 23/02 au 01/03</i>	<i>Semaine du 02/03 au 08/023</i>	<i>Semaine du 09/03 au 15/03</i>
Lundi	Crêpes au Jambon Aiguillette de Poulet Sauce au Brie Poêlée de Légumes Yaourt	Bouchée à la Reine Riz Pilaf Yaourt	Soupe de Légumes Poulet Roti Haricots verts Tarte au Flan	Hamburger Végétarien Frites de Patates Douces Gaufre Chantilly
Mardi	Salade de Surimi-Tomate Spaghetti Carbonara Compote de Fruits	Taboulé Cuisse de Poulet Roti Légumes de Saison Donuts	Œuf Mayonnaise Tomate Farci du Chef Ratatouille Yaourt	Salade Créole Rougail Saucisses Riz-Haricots Rouges Compote de fruits
Mercredi	Salade de Céleri Cœur Rumsteck Sauce Forestière Frites Fruits de saison	Salade d'Endives Steak-Tartare (supplément) Fruits de saison	Salade Coleslaw Cœur Rumsteck Sauce au Bleu Frites Fruits de Saison	Carottes Râpées Cœur Rumsteck Sauce Béarnaise Frites Fruits de Saison
Jeudi	Charcuteries Tourte au Porc Salade Verte Pâtisserie du Chef	Tarte Thon-Tomate Travers de Porc Poêlée de Légumes Pâtisserie du Chef	Tartiflette Savoyarde Salade Verte Pâtisserie du Chef	Pizza du Chef Côte de Porc Sauce Forestière Légumes de Saison/Polenta Pâtisserie du Chef
Vendredi	Choucroute de la Mer Coupe Gourmande	Jambon Fumé Tagliatelles au Saumon Barre Glacée	Rillettes Aile de Raie au Bouillon Tombée de Choux Verts Gâteau Basque	Assiette de Charcuterie Filet de Poisson Pané Légumes Sautées Yaourt

Les menus peuvent varier en fonction des approvisionnements.

Le cercle mixte vous propose du pain « LABEL ROUGE ».

Réservation possible au 03.87.02.90.11 ou via le site internet <https://cerclemixteeqm15-7.wixsite.com/accueil>



: Agriculture Bio



: Pêche durable MSC



Label Rouge



IGP / AOP



: Fait Maison