





























saint-sulpice-le-guéretois

MENU DES MOIS DE FEVRIER MARS 2024

<p><u>LUNDI 05/02/2024</u></p> <p>POTAGE DE LEGUMES BOULETTES DE BOEUF SAUCE TOMATE PURÉE PETIT SUISSE</p>  	<p><u>LUNDI 12/02/2024</u></p> <p>POTAGE DE LEGUMES NUGGETS DE VOLAILLE CAROTTES VICHY BUCHE CHEVRE ORANGE</p>  	<p><u>Lundi 04/03/2024</u></p> <p>POTAGE DE LEGUMES JAMBON BLANC PURÉE EMMENTAL KIWI</p> 	<p><u>LUNDI 11/03/2024</u></p> <p>BETTERAVES VINAIGRETTE HAMBURGER POMMES ROSTIES GLACE</p> 
<p><u>MARDI 06/02/2024</u></p> <p>HARICOTS VERTS VINAIGRETTE CHIPOLATAS PATES GRYERE RAPÉ COMPOTE DE POMMES</p> 	<p><u>MARDI 13/02/2024 (MARDI GRAS)</u></p> <p>POTAGE VERMICELLES POT AU FEU ET SES LEGUMES PETIT GRIGNOTEUR BEIGNET AU CHOCOLAT</p>  	<p><u>Mardi 05/03/2024</u></p> <p>CAROTTES RAPÉES SAUTÉ DE BOEUF BOULGHOUR YAOURT SUCRÉ POIRE</p>  	<p><u>MARDI 12/03/2024</u></p> <p>PATÉ DE CAMPAGNE CORNICHONS ESCALOPE DE VOLAILLE PANÉE HARICOTS BLANCS GOUDA PECHES AU SIROP</p>
<p><u>JEUDI 08/02/2024</u></p> <p>NEMS AUX LEGUMES OMELETTE RATATOUILLE POMMES NOISETTES FROMAGE BLANC POMME</p>  	<p><u>JEUDI 15/02/2024</u></p> <p>CHOU BLANC FONDU FRITES GLACE</p>   	<p><u>Jeudi 07/03/2024</u></p> <p>QUICHE DE LEGUMES EPINARDS BECHAMEL POMMES DE TERRE POMME LOCALE</p>  	<p><u>JEUDI 14/03/2024</u></p> <p>POTAGE DE LEGUMES PIZZA FROMAGE BATAVIA BANANE</p>  
<p><u>VENDREDI 09/02/2024</u></p> <p>BROCOLIS VINAIGRETTE POISSON RIZ RATATOUILLE KIRI COCKTAIL DE FRUITS</p> 	<p><u>VENDREDI 16/02/2024</u></p> <p>ROSETTE POISSON PANÉ RIZ & BROCOLIS CAMEMBERT LOCAL CREME AU CHOCOLAT</p> 	<p><u>Vendredi 08/03/2024</u></p> <p>SURIMI SALADE MAYO PATES AU SAUMON FROMAGE BLANC CONFITURE</p>  	<p><u>VENDREDI 15/03/2024</u></p> <p>CHOU CHINOIS POISSON GRILLÉ HUILE D'OLIVE BLÉ COULOMMIERS VIEUX PORCHE MOUSSE CHOCOLAT</p>  



FAIT MAISON



PRODUITS LOCAUX



MENUS VEGETARIENS