













ÉCOLE DE REBENACQ

MENUS DU 20 au 24 février

	Entrées	Plats		Desserts
<u>lundi</u>	Macédoine de légumes	Émincé de poulet label-rouge Pâtes bio Sauce tomate  		Bananes bio 
<u>mardi</u>	Soupe de légumes	Rôti de bœuf Sauce poivre Purée de potimarron bio 		Tartes aux pommes bio 
<u>jeudi</u> Repas végétarien	Carottes râpées bio 	Hachis végétarien	Fromage IGP 	Yaourt à la fraise bio 
<u>vendredi</u> Repas Carnaval	Verrine de truite-concombre et fromage frais	Rougail saucisses IGP Semoule bio  		Beignet carnaval 