



Brains sur Gée

Lundi 2 février

carottes rapées*

Chipolatas

Haricots verts BIO

Gouda

Fruits de saison

Mardi 3 février

Macédoine de légumes et son œuf dur

Julienne de légumes arc en ciel

Semoule BIO

Farandole de Fromage

Donuts au chocolat

Jeudi 5 février

Velouté de légumes *

Filet de merlu meunière

Riz

Farandole de dessert

Vendredi 6 février

Cervelas et son petit beurre

Steak de veau

Jardinière de légumes

Panna cotta et son coulis de fruits rouges*

*** Préparé sur place**

Viande et lait d'origine Française

Changements possibles selon les livraisons



Brains sur Gée

Lundi 9 février

Maquereau à la moutarde

Sauté de dinde et ses petits
légumes*

Tomme Blanche

Compote

Mardi 10 février

Concombre à la crème*

Pizza aux trois fromages*

Salade

Gateau au yaourt et sa crème
anglaise*

Jeudi 12 février

Tomate Mozzarella *

Emincé de porc au curry

Pâtes

Fruits de saison

Vendredi 13 février

Salade verte et maïs

Hamburger*

Frites*

Yaourt à boire

*** Préparé sur place**

Viande et lait d'origine Française

Changements possibles selon les livraisons



Brains sur Gée

Lundi 2 mars

Salade

Lasagne Végé

Farandole de fromage

Mousse au chocolat*

Mardi 3 mars

Rillettes du Mans et cornichon

Cordon Bleu*

Petits légumes BIO

Fromage de chèvre

Compote

Jeudi 5 mars

Taboulé

Carottes Vichy

Aiguillette de colin en sauce*

Vache qui rit

Moelleux au chocolat*

Vendredi 6 mars

carottes râpées*

Chunkes

Frites maison *

Yaourt BIO

* Préparé sur place



Brains sur Gée

Lundi 9 mars

Salade de perles et thon*

Rôti de dinde

Haricots blancs à la tomate

Yaourts aux fruits mixés

Mardi 10 mars

Velouté de légumes*

Boeuf Bourguignon*

Camembert

Fruits de saison

Jeudi 12 mars

Pâté de campagne et son cornichon

Poisson

Ebly

Compote et son biscuit

Vendredi 13 mars

Salade de haricots rouges et maïs*

Tagliatelles au pesto*

Farandole de fromage

Cupcakes aux pépites de chocolat *



Brains sur Gée

Lundi 16 mars

Macédoine*

Aiguillette de colin en sauce

Semoule BIO

Camembert

Fruits de saison

Mardi 17 mars

Velouté de tomates

Spaghetti carbonara*

Fromage Blanc BIO

Jeudi 19 mars

carottes rapées*

Poulet gratiné*

Ratatouille BIO

Compote

Vendredi 20 mars

Salade

Hachis parmentier maison*

Farandole de dessert

Galette Saint Michel BIO