

	Du 5 au 9 février	qualité	Du 12 au 16 février	qualité	Du 19 au 23 février	qualité	Du 26 février au 1 mars	qualité	
LUNDI	Repas végétarien Haricots-blancs en salade Pizza aux légumes Salade verte Yaourt nature sucré Fruit frais de saison	☺ ☺ 🌱 🌱	Salade verte aux pommes Rôti de bœuf Pâtes farfalles Brie Fruit frais de saison	🌱 🌱 🌱 🌱	Centre de loisirs Bouillon aux vermicelles Quiche aux poireaux-lardons Salade verte Plateau de fromages Fromage blanc vanillé	☺ 🌱 🌱 🌱	Centre de loisirs Tartine camembert aux herbes Longe de porc rôtie Haricots-verts à l'aïl Plateau de fromages Mousse au chocolat	☺ 🌱 🌱 🌱	
MARDI	Chou chinois vinaigrette Bœuf Goulsch Pommes rissolées Vache Picon Fromage blanc au coulis	🌱 ☺ 🌱 🌱	Velouté de butternut Sauté de volaille à la moutarde Chou romanesco Emmental Mardi Gras	🌱 ☺ 🌱 🌱	Betteraves mimosa Boule bœuf sauce à l'origan Carottes rôties Plateau de fromages Crêpes au nutella	🌱 🌱 🌱 ☺	Potage de carotte & panais Pâtes Pennes Sauce tomate au chorizo Petit-suisse Fruit frais de saison	🌱 ☺ ☺ 🌱	
MERCREDI	Batavia maïs-croûtons Porc au caramel Riz basmati Plateau de fromages Fruit frais de saison Pain + pâte à tartiner	🌱 🌱 🌱 🌱 🌱	Mousse de foie et son toast Poisson du jour sauce citron Gratin de chou-fleur Plateau de fromages Liégeois Compote + barre Bretonne	🌱 🌱 🌱 🌱	Repas végétarien Salade verte Omelette du chef Pommes sautées Plateau de fromages Fruit frais de saison Céréales + lait	🌱 ☺ 🌱 🌱 🌱	Journée Tacos ! 	Yaourt + Brioche Repas végétarien Œuf dur mayonnaise Couscous de légumes Et sa semoule Plateau de fromages Fruit frais de saison	🌱 🌱 ☺ 🌱 🌱 🌱
JEUDI	Soupe tomates-vermicelles Poulet tandoori Haricots-verts Gouda Flan Pâtissier	☺ 🌱 🌱 🌱	Le menu des enfants	🌱 ☺	Velouté de potimarron Blanquette de dinde Petit-pois cuisinés Plateau de fromages Ile flottante	🌱 ☺ 🌱 🌱 🌱	🌱 Repas végétarien Œuf dur mayonnaise Couscous de légumes Et sa semoule Plateau de fromages Fruit frais de saison	🌱 🌱 ☺ 🌱 🌱	
 VENDREDI	Carottes râpées Poisson du jour au curry Boulgour aux petits légumes Mimolette Compote de pommes	🌱 🌱 🌱 🌱	Repas végétarien Coleslaw Tortellonis ricotta-épinards Sauce tomate Yaourt aromatisé Fruit frais de saison	🌱 ☺ 🌱 🌱	Salade d'endives aux raisins Beignets de calamars Blé à la tomate Plateau de fromages Fruit frais de saison	🌱 🌱 🌱 🌱	Soupe alphabet Poisson du jour au curry Purée de brocolis Plateau de fromages Flan Caramel	☺ 🌱 ☺ 🌱 🌱	

Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine "France"

Le poisson du jour: poisson frais

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

ORIGINE DES PRODUITS

Label rouge



BIO



FAIT MAISON



FRAIS



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



Local



IGP



AOP



MSC

