































































































	Du 2 au 6 février	qualité	Du 9 au 13 février	qualité	Du 16 au 20 février	qualité	Du 23 au 27 février	qualité
LUNDI	<b>Repas végétarien</b> Salade mimosa Tortellonis ricotta-épinards Sauce tomate Saint Nectaire Crêpes pain + chocolat	     	<b>Centre de loisirs</b> Chou chinois au sésame Macaronis A la Normande Fromage Fruit frais de saison pain + confiture	    	<b>Centre de loisirs</b> Pizza Margherita Poulet rôti Tex-Mex Carottes sautées Fromage <b>Crème au citron</b> pain + pate à tartiner	  	Velouté de légumes Filet de colin pané Purée de patates douces Emmental Yaourt sucré pain + pate à tartiner	    
MARDI	Tartine au cheddar Mijoté de bœuf aux oignons Purée de potiron Mimolette Fruit frais de saison pain + laitage	    	Velouté de butternut Longe de porc aux herbes Petit-pois cuisinés Fromage Fromage blanc au sucre de canne pain + pate à tartiner	    	<b>Nouvel an Chinois</b>  pain + fromage		<b>Carottes vinaigrette au citron</b> Bœuf au pain d'épices Coquillettes Brie Fruit frais de saison pain + laitage	    
MERCREDI	Chou rouge aux pommes Rougail saucisse Riz créole Fromage Fruit frais de saison Pâtisserie du chef	    	Carottes râpées <b>Brandade de thon &amp; citron</b> Salade verte Fromage Salade d'oranges pain + laitage	     	Soupe alphabet Paupiette de veau dorée Navets glacés Fromage Riz au lait pain + laitage	   	Céleri rave aux raisins Escalope viennoise Haricots-verts persillés Fromage Crème aux fruits rouges pain + fromage	    
JEUDI	Soupe de lentilles corail <b>Cocotte de poulet au citron vert</b> Haricots-plats Gouda Yaourt à la vanille pain + compote	    	Batavia-mais-graines Tajine de bœuf aux olives Semoule Fromage Mousse au chocolat Pâtisserie du chef	    	<b>Repas végétarien</b> Salade Coleslaw Omelette du chef Frites Fromage Fruit frais de saison pain + chocolat	    	<b>Repas végétarien</b> Potage d'haricots-blancs Quiche chèvre-miel Salade mêlée Mimolette Fruit frais de saison pain + pate à tartiner	    
VENDREDI	Betteraves crues râpées Poisson du jour Boulgour Emmental Compote de pommes pain + confiture	    	<b>Repas végétarien</b> Bouillon aux vermicelles Chou-fleur à la Polonaise Fromage Fruit frais de saison pain + laitage	     	Iceberg-endives-mimolette Poisson du jour au curry Epinards béchamel Fromage Eclair au chocolat pain + laitage	    	<b>Menu des enfants</b>  Pâtisserie du chef	

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Toutes nos viandes de 1ère catégorie sont d'origine "France"  
Le poisson du jour: poisson frais

Origine des  
produits:  
FRAIS

IGP  
Bleu Blanc Cœur  
AOP

MSC  
BIO

FAIT MAISON  
LABEL ROUGE  
HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Le produit du mois

