

	Du 3 au 7 février	qualité	Du 10 au 14 février	qualité	Du 17 au 21 février	qualité	Du 24 au 28 février	qualité
LUNDI	Repas végétarien Velouté de pois-cassés Gratin de pommes de terre Au reblochon Salade verte Crêpes		Céleri rave aux pommes Bœuf goulasch Coquillettes Brie Fruit frais de saison		Potage du chef Tajine de poulet aux pruneaux Blé pilaf Vache Picon Liégeois vanille			
MARDI	Tartine chèvre-miel Paleron de bœuf braisé Carottes Vichy Mimolette Fruit frais de saison		Velouté de butternut Blanquette de dinde Petit-pois cuisinés Saint Paulin Fromage blanc confiture		Repas végétarien Batavia maïs-croûtons Omelette aux pommes de terre Haricot-plats Petit-suisse Fruit frais de saison			
MERCREDI								
JEUDI	Salade mêlée aux croutons Poulet rôti Haricots-verts à l'espagnole Gouda Flan Pâtissier		Carottes râpées à l'orange Brandade de thon Salade Iceberg Edam Yaourt sucré		Italia 			
VENREDI	Betteraves Poisson du jour sauce citron Boulgour Emmental Compote de pommes		Repas végétarien Bouillon aux vermicelles Chou-fleur à la Polonaise Camembert Fruit frais de saison		Salade d'endives Marmite Océane Riz Plateau de fromages Fruit frais de saison			

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

Le poisson du jour: poisson frais

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Origine des produits:

Bleu Blanc Cœur



BIO



FAIT MAISON



LABEL ROUGE



FRAIS



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



IGP



AOP



MSC

