






Menu du mois de Février

Lundi 1er	Mardi 2	Jeudi 4	Vendredi 5
<p>Pâté de foie Quenelles de brochet sauce aurore* Riz BIO Tiramisu*</p>	<p>Filet de maquereau sauce moutarde douce Jambon blanc Purée de pommes de terre BIO* Compote de pommes en berlingot</p>	<p>Betteraves râpées Boeuf carottes BIO* Coquillettes BIO* Entremet à la vanille</p>	 <p>Cocq'Oeuf Gnocchis BIO à la sauce tomate Camembert Yaourt nature sucré</p>
Lundi 8	Mardi 9	Jeudi 11	Vendredi 12
<p>Rosette Sauté de dinde à la crème et aux champignons* PDT Smiley Yaourt aromatisé</p>	<p>Quiche lorraine* (œufs BIO) Saucisses lentilles et carottes BIO* Vache qui Rit Liégeois au chocolat</p>	 <p>Feuilleté emmental Omelette* (œufs BIO) Salade Compote pomme abricot</p>	<p>Nouvel an chinois</p> 
Lundi 15	Jeudi 18	Vendredi 19	
<p>Filet de sardine et tartine beurrée Boulettes de bœuf sauce tomate* Semoule Poires au chocolat*</p>	 <p>Macédoine BIO* Jambon blanc Pâtes BIO au beurre* Crêpes* (œufs BIO) au sucre ou à la pâte à tartiner (sans huile de palme)</p>	 <p>Haricots verts vinaigrette Croque fromage* Salade Fromage blanc sucré et biscuit</p>	<p>Salade Sawai au surimi* Steak haché Flageolets Emmental Petits Suisses aux fruits</p>

Les menus peuvent varier selon les livraisons. Viande d'origine française. Légumes de saison et œufs locaux et issus de l'agriculture biologique.

*Plat fait maison



Menu végétarien