





































	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	Repas végétarien Salade mimosa Tortellonis ricotta-épinards Sauce tomate Saint Nectaire Crêpes 	  	Bonnes vacances		Bonnes vacances		Carottes vinaigrette au citron Bœuf au pain d'épices Coquillettes Brie Fruit frais de saison	    
MARDI	Friand au fromage Mijoté de bœuf aux oignons Purée de potiron Mimolette Fruit frais de saison	   	Bonnes vacances		Bonnes vacances		Betteraves aux noix Filet de colin pané Purée de patates douces Emmental Yaourt sucré	    
JEUDI	Soupe de lentilles corail Cocotte de poulet au citron vert Haricots-plats Gouda Yaourt à la vanille	     	Bonnes vacances		Bonnes vacances		Repas végétarien Potage d'haricots-blancs Quiche chèvre-miel Salade mêlée Mimolette Fruit frais de saison	    
VENDREDI	Betteraves crues râpées Poisson du jour sauce citron Boulgour Emmental Compote de pommes	     	Bonnes vacances		Bonnes vacances		 Menu des enfants	

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



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

LABEL ROUGE



Le produit du mois

