

	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	<div><div></div><div>Repas végétarien Salade mimosa Tortellonis ricotta-épinards Sauce tomate Saint Nectaire Crêpes </div><div></div></div>		Bonnes vacances		Bonnes vacances		Velouté de légumes Filet de colin pané Purée de patates douces Emmental Yaourt sucré 	
MARDI	<div><div></div><div>Betteraves aux pommes Mijoté de bœuf aux oignons Pommes sautées Mimolette Fruit frais de saison</div><div></div></div>		Bonnes vacances		Bonnes vacances		<div><div></div><div>Repas végétarien Potage d'haricots-blancs Quiche chèvre-miel Salade mêlée Mimolette Fruit frais de saison</div><div></div></div>	
JEUDI	<div><div></div><div>Soupe de lentilles corail Cocotte de poulet au citron Haricots-plats Gouda Yaourt à la vanille</div><div></div></div>		Bonnes vacances		Bonnes vacances		Carottes râpées Tajine de bœuf au citron Semoule Brie Fruit frais de saison 	
VENDREDI	<div><div></div><div>Duo céleri-carottes Poisson du jour sauce citron Boulgour Plateau de fromages Compote de pommes</div><div></div></div>		Bonnes vacances		Bonnes vacances		<div><div></div><div>Menu des enfants</div></div>	

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



Bleu Blanc Cœur



BIO



FAIT MAISON



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

LABEL ROUGE



Le produit du mois

