



LUNDI 26 JANVIER	MARDI 27 JANVIER	MERCREDI 28 JANVIER	JEUDI 29 JANVIER	VENDREDI 30 JANVIER
<p>POMELO</p> <p>COUSCOUS GARNI</p> <p>SEMOULE BIO / LÉGUMES BIO COUSCOUS</p> <p>FROMAGE BLANC LOCAL A LA CONFITURE</p>	<p>POTAGE BUTTERNUT BIO</p> <p>OMELETTE</p> <p>HARICOTS VERTS BIO</p> <p>BRIE</p> <p>CHEESECAKE DU CHEF</p>	<p>CHOU BLANC BIO POMME SAUCE FROMAGE BLANC LOCAL AU CURRY</p> <p>RÔTI DE PORC BIO AU JUS DE THYM</p> <p>PUREE DE POIS CASSES</p> <p>COMPOTE</p>	<p>SALADE DE PATES BIO</p> <p>COLOMBO DE POULET LOCAL</p> <p>DUO DE CAROTTES LOCALES ET PANAIS BIO</p> <p>CANTAL</p> <p>BANANE BIO CHOCOLAT</p>	<p>PATE ET CONDIMENTS</p> <p>PARMENTIER DE POISSON MSC</p> <p>SALADE VERTE BIO</p> <p>FROMAGE OU LAITAGE</p> <p>SALADE DE FRUITS</p>
Chandeleur				REPAS ANTI GASPI
LUNDI 2 FEVRIER	MARDI 3 FEVRIER	MERCREDI 4 FEVRIER	JEUDI 5 FÉVRIER	VENDREDI 6 FÉVRIER
<p>SALADE DE HARICOTS VERTS BIO</p> <p>ESCALOPE VIENNOISE</p> <p>BROCOLI BIO</p> <p>PETITS SUISSES BIO</p> <p>CREPE SUCREE</p>	<p>CAROTTE LOCALE RAPEE</p> <p>TARTIFLETTE</p> <p>SALADE VERTE BIO</p> <p>SALADE DE FRUITS</p>	<p>CHOU ROUGE BIO AUX POMMES LOCALES</p> <p>FRICASSÉE DE POISSON MSC GRATINÉ</p> <p>SEMOULE BIO ET SAUCE</p> <p>CAMEMBERT</p> <p>LIÉGEOIS CHOCOLAT</p>	<p>VELOUTÉ DE LÉGUMES VERTS BIO MAISON</p> <p>LASAGNES EPINARDS BIO CHEVRE</p> <p>SALADE VERTE BIO</p> <p>FROMAGE OU LAITAGE</p> <p>COMPOTE POMME BANANE</p>	

Les producteurs locaux : Pain - boulangerie de Biard (86) / Pommes de terre et carottes - Rathier (Journey 86) / Laitages BIO - GAEC Le Pré Joly (St Gervais Les Trois Clochers) / Chatelleraut 86) / Fromages - Petit Signe (Cevillé St Sauveur 86) / Charcuteries - Farci Poitevin (Sommières du Clain 86) Viandes BIO - Pré Vert (Coulounieix Chamiers 24) / Oeufs BIO - EARL OBP (Chauvigny 86). Les fournisseurs de produits locaux : Fruits et légumes BIO - Boissonot (Poitiers 86) / Viandes labellisées - Bondy (Chatelleraut 86).

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.