

Lundi 5 février	Mardi 6 février	Jeudi 8 février	Vendredi 9 février
Carottes râpées/ Vinaigrette au citron Allumettes de porc façon carbonara Pennes Bio  Flan au chocolat	Parmentier de butternut à l'égrainé de pois Bio  Pont l'Evêque AOP  Pomme Bio 	Nem de légumes/sauce nem Sauté de bœuf  /sauce shoyu Riz façon cantonnais Cake à la noix de coco du chef 	Morceaux de colin MSC au four Sauce tomate Haricots verts Bio persillés  Yaourt aromatisé Banane Bio 
Lundi 12 février	Mardi 13 février	Jeudi 15 février	Vendredi 16 février
Salade de pomme de terre/vinaigrette Emincé de dinde  /sauce au curry Carottes  Saint Nectaire AOP 	Chou blanc râpé/sauce mayonnaise Lasagnes de légumes Beignet chocolat noisette	Gratin aux allumettes de porc façon tartiflette Biscuit sablé de Retz Compote fraîche pomme bio-poire  	Poisson blanc meunière MSC  Citron Epinards à la Béchamel Yaourt nature sucré régional  Poire
Lundi 19 février	Mardi 20 février	Jeudi 22 février	Vendredi 23 février
Macédoine de légumes/ sauce mayonnaise Sauté de porc  /sauce Normande Riz de Camargue IGP aux petits légumes Mousse au chocolat au lait	Boulette au bœuf sauce marengo/ Sauce à l'échalote Frites Fromage blanc sucré région  Kiwi 	Potage de potiron Falafel pois chiches-cumin et persil/sauce arrabiata Coquillettes Bio  Emmental râpé Tarte aux poires du chef 	Filet de colin lieu MSC  /sauce champignons Haricots verts Bio  persillés Vache qui rit Bio  Compote de pomme 
Vacances d'HIVER du 24 février au 10 mars			

Légendes:  Bio |  Origine France |  Produit labellisé |  Plat signature |  Régional |

Nos menus sont susceptibles de modifications en fonction de nos approvisionnements.
Toutes nos viandes de bœuf, porc, veau sont d'origine française.