



Lundi 31 janvier	Mardi 1er février	Mercredi 2 février	Jeudi 3 février	Vendredi 4 février
<p>Salade de lentilles </p> <p>Sauté de veau sauce aux olives </p> <p>Haricots verts BIO persillés </p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison BIO </p>	<p>NOUVEL AN CHINOIS</p> <p>Chou blanc râpé  aux graines de sésame</p> <p>Aiguillettes de poulet sauce aigre douce</p> <p>Riz BIO cantonnais </p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Salade de fruits exotique</p> 		<p>CHANDELEUR</p> <p>Carottes râpées </p> <p>Crêpe au fromage </p> <p>Crêpe au fromage </p> <p>Brocolis BIO à la béchamel </p> <p>Suisse fruité </p> <p>Crêpe au chocolat </p> 	<p>Potage de petits pois BIO </p> <p>Poisson frais sauce à l'oseille</p> <p>Pommes de terre noisette</p> <p>Tomme noire IGP </p> <p>Fruit de saison BIO </p>

Menus du 7 au 11 février 2022

Légende :



PRODUIT BIO



PRODUIT REGIONAL



PRODUIT LABELLISE



PRODUIT PÊCHE DURABLE

Lundi 7 février	Mardi 8 février	Mercredi 9 février	Jeudi 10 février	Vendredi 11 février
<p>Chou rouge râpé</p>	<p>Oeuf dur mayonnaise</p>		<p>Endives et surimi vinaigrette citronnée</p>	<p>Coeurs de palmier et maïs à la ciboulette</p>
<p>Timbale milanaise à la dinde</p>	<p>Gratin de pommes de terre et carottes au fromage</p>		<p>Sauté de boeuf façon carbonade</p>	<p>Poisson pané ketchup</p>
<p>Blé BIO pilaf</p>			<p>Haricots beurre</p>	<p>Pennes BIO</p>
<p>Saint Nectaire AOP</p>	<p>Edam BIO</p>		<p>Yaourt sucré régional</p>	<p>Brie</p>
<p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Fruit de saison</p>		<p>Tarte au flan du chef</p>	<p>Fruit de saison</p>