



JANVIER/FEVRIER

Lundi 17 Janvier Beurre de sardines Palette à la diable Salsifis bio Fromage AOP Poire au sirop	Mardi 18 Janvier MENU VEGETARIEN Macédoine Couscous aux légumes Petit Suisse	Jeudi 20 Janvier Chou chinois, jambon, emmental Raclette Crème dessert	Vendredi 21 Janvier Salade Marco Polo Poisson Pané Gratin choux fleurs Fromage Fruit
Lundi 24 Janvier MENU VEGETARIEN Salade Niçoise Œufs dur Ratatouille Liégeois Petits gâteaux	Mardi 25 Janvier Carottes râpées Cassoulet Fromage Salade de fruits	Jeudi 27 Janvier Cervelas Sauté de Poulet sauce soja Entremet Fruit	Vendredi 28 Janvier Salade de gésiers Poisson Mélange céréales aux tomates Fromage Fruit
Lundi 31 Janvier Velouté de courgettes Potée limousine Fromage blanc céréales	Mardi 1er Février Nems Riz cantonais Ananas Gâteau noix de coco	Jeudi 3 Février MENU VEGETARIEN Céleri rémoulade Raviolis épinards Crêpes au chocolat	Vendredi 4 Février Salade croustons lardons Gratin de pâtes au saumon Fromage Compote bio
Lundi 07 Février Haricots verts gruyère vinaigrette Hachis parmentier de canard Yaourt Fruit	Mardi 08 Février Piémontaise Paupiettes de veau Haricots verts Fromage Fruit	Jeudi 10 Février MENU VEGETARIEN Radis noir Ebly aux légumes et pesto Fromage Crumble poire chocolat	Vendredi 11 Février Champignons sauce César Poisson Riz bio Fromage Fruit

: Fait Maison
 : Produits locaux

: Œufs de poules plein air
 : Viande d'Origine Française

: Appellation d'Origine Protégée
 : Produits Bio