




Menu du 2 au 13 février

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
2 février CHANDELEUR	3 février St Blaise	4 février Ste Véronique	5 février Ste Agathe	6 février St Gaston
	Croisillon emmental			Carottes Cascot <small>(carottes, emmental, raisin sec)</small>
Escalope de dinde sauce crème <i>Origines: _____</i>	"Pavé" de veau <i>Origines: _____</i>		Nuggets sauce burger <i>Origines: _____</i>	Marmite de poissons
 Coquillettes BIO / <u>Poêlée de légumes</u> <u>espana</u>	Semoule / <u>Ratatouille</u>		<u>Frites</u> / Champignons poêlés	<u>Pdt quart de lune</u> / Gratin de chou fleur
Kiri			Crème dessert au chocolat	
Crêpe fourrée au chocolat	Fruit		Fruit	Ile flottante

Menu du nouvel an chinois

9 février Ste Apolline	10 février St Arnaud	11 février N.-D. de Lourdes	12 février St Félix	13 février Ste Béatrice
				Potage tomate vermicelles
Sauté de poulet sauce thaï <i>Origines : _____</i>	 Tortis BIO à la bolognaise de lentilles		Rôti de porc sauce au miel <i>Origines : _____</i>	Hoki sauce beurre blanc
<u>Nouilles chinoises</u> / wok de légumes	Brocolis		<u>Frites</u> / <u>Épinards</u>	<u>Riz</u> / Bâtonnière aux haricots plats
Cantafras	Edam		Chaussée aux moines	Petit fromage frais aux fruits
Compote au fruit du dragon	Tarte flan		Fruit	

La cuisine se réserve la possibilité de modifier le menu en fonction de l'approvisionnement.

ACOMPAGNEMENT : accompagnement conseillé



Produit issu de
l'agriculture biologique



Menu végétarien



Produit issu de
pêcheries durables