



	DU 29 JANVIER 02 FEVRIER	DU 05 AU 09 FEVRIER	DU 12 AU 16 FEVRIER	DU 19 AU 23 FEVRIER
LUNDI		05 TABOULE SAUMONETTE SAUCE DIJONNAISE POELEE PAYSANNE SAINT PAULIN CLEMENTINE ☀️	12 CHOU-FLEUR VINAIGRETTE ② ESCALOPE DE VOLAILLE AU JUS BOULGOUR FROMAGE BLANC (BIO)	19 FRIAND AU FROMAGE ŒUF DUR BECHAMEL BLE POMME (LOC) ☀️
MARDI		06 ③ DUO DE SAUCISSONS ③ FLAN JURASSIEN SALADE GARNIE GATEAU DE RIZ	13 SALADE CESAR DOS DE LIEU SAUCE AUX POIVRONS BROCOLIS-CAROTTES (LOC) ☀️ BRIE KIWI	20 SALADE NIÇOISE ① ROTI DE PORC A LA DIABLE FLAGEOLETS CAMEMBERT POIRE AU SIROP
JEUDEI	01 CHOU (BIO-L)-GOUDA- ② DINDE ② CROQUE-MONSIEUR SALADE VERTE COMPOTE DE POMMES BISCUIT SABLE	08 CREME DE LAITUE FROMAGE FONDU ② POULET ROTI GRATIN DE POMMES DE TERRE ILE FLOTTANTE	15 MOUSSE AU THON ② SPAGHETTI BOLOGNAISE SALADE VERTE TARTELETTE AU CHOCOLAT	22 CAROTTES RAPEES (LOC) ☀️ ② BŒUF BOURGUIGNON COQUILLETES CHOU A LA CREME
VENDREDI	02 MACEDOINE DE LEGUMES ① TRANCHE DE PORC CHARCUTIERE PUREE FROMAGE FONDU POMME (BIO-L) ☀️	09 SALADE CELERI-POMME-FROMAGE ② CHIPOLATAS TORTIS ENTREMETS VANILLE	16 ③ NEM SAUCE NUOC MAM ① PORC AU CAMEL RIZ KIRI SALADE DE FRUITS EXOTIQUE	23 SALADE DE HARICOTS VERTS BRANDADE DE POISSON MELI MELO DE SALADES YAOURT (BIO-L)
	FRUIT OU LEGUME CRU	FRUIT OU LEGUME CUIT	MATIERE GRASSE	
	FEUCLENT	PRODUIT LAITIER	VIANDE, ŒUFS, POISSON	

① VIANDE ORIGINE NORMANDIE

② VIANDE ORIGINE FRANCE

③ VIANDE ORIGINE FRANCE et/ou U. E.

(BIO-L) PRODUIT BIO ET LOCAL

(BIO) PRODUIT BIO

(LOC) PRODUIT LOCAL

☀️ PRODUIT DE SAISON



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (intempéries, livraisons,...)