



	DU 28 JANVIER AU 01 FEVRIER	DU 04 AU 08 FEVRIER	DU 25 FEVRIER AU 01 MARS
LUNDI	28 <b>CREPE AU FROMAGE</b> <b>FILET DE COLIN A LA CREME</b> <b>POMMES DE TERRE (BIO-L)</b> <b>EPINARDS (BIO)</b> <b>FROMAGE FONDU</b> <b>BANANE</b>	04 <b>CELERI (BIO-L) AUX POMMES</b> <b>SAUMONETTE SAUCE MOUTARDE</b> <b>LENTILLES (BIO)</b> <b>PETIT SUISSE AUX FRUITS (BIO-L)</b>	25 <b>SALADE DE RADIS</b> <b>② CUISSE DE POULET ROTIE</b> <b>CRUMBLE RATATOUILLE</b> <b>YAOURT FERMIER AUX FRUITS (LOC)</b>
MARDI	29 <b>POTAGE TROIS LEGUMES (LOC)</b> <b>ŒUF DUR (BIO) SAUCE AUREOLE</b> <b>BOULGOUR (BIO)</b> <b>SAINT PAULIN</b> <b>GLACE</b>	05 <b>SALADE MARCO-POLO</b> <b>② CHIPOLATAS DE DINDE</b> <b>POELEE CAMPAGNARDE</b> <b>CAMEMBERT (BIO-L)</b> <b>CLEMENTINE</b>	26 <b>CREME DE NAVETS</b> <b>OMELETTE (BIO)</b> <b>GRATIN CHOU-FLEUR (BIO)</b> <b>ET POMMES DE TERRE (BIO-L)</b> <b>SAINT NECTAIRE</b> <b>KIWI</b>
JEUDI	31 <b>SALADE FROMAGERE</b> <b>① ROTI DE PORC AU JUS</b> <b>FLAGEOLETS - CAROTTES (LOC)</b> <b>TARTE AUX POMMES</b>	07 <b>POTAGE AUX CAROTTES (LOC)</b> <b>② BŒUF (BIO) BOURGUIGNON</b> <b>PUREE</b> <b>YAOURT (BIO-L)</b>	28 <b>CHOU ROUGE (BIO-L) POMME-RAISIN</b> <b>SAUMON A L'OSEILLE</b> <b>BLE</b> <b>FLAN PARISIEN</b>
VENDREDI	01 <b>SALADE NANTAISE</b> <b>② BLANC DE VOLAILLE</b> <b>SAUCE SUPREME</b> <b>COQUILLETES</b> <b>GOUDA</b> <b>POIRE CONFERENCE</b>	08 <b>③ NEMS SAUCE NUOC MAM</b> <b>① PORC AU CARAMEL</b> <b>RIZ (BIO) CANTONNAIS</b> <b>FROMAGE FRAIS</b> <b>SALADE DE FRUITS EXOTIQUES</b>	01 <b>CONCOMBRE ALPIN</b> <b>② EMINCE DE PORC CARBONARA</b> <b>SPAGHETTIS</b> <b>BUCHE DE CHEVRE</b> <b>POMME ROUGE (BIO-L)</b>
	<b>FRUIT OU LEGUME CRU</b>	<b>FRUIT OU LEGUME CUIT</b>	<b>MATIERE GRASSE</b>
	<b>FECULENT</b>	<b>PRODUIT LAITIER</b>	<b>VIANDE, ŒUFS, POISSON</b>

① VIANDE ORIGINE NORMANDIE    ② VIANDE ORIGINE FRANCE    ③ VIANDE ORIGINE FRANCE et U. E.    ④ VIANDE ORIGINE U. E.

(BIO) PRODUIT BIO

(BIO-L) PRODUIT BIO ET LOCAL

(LOC) PRODUIT LOCAL

☀️ PRODUIT DE SAISON



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (intempéries, livraisons,...)  
 Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (ou règlement INCO : INformation des COnsommateurs), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque.