

LUNDI 29/01	MARDI 30/01	MERCREDI 31/01	JEUDI 01/02	VENDREDI 02/02
DÉJEUNER COQUILLETES AU MAIS ET OEUF AIGUILLETES DE BLÉ PANÉES TOMATE CHEVRE SAUCE POELEE CHAMPETRE YAOURT AUX FRUITS MIXES BIO FRUIT DE SAISON BIO	DÉJEUNER SALADE VERTE BIO AU THON SAUTE DE BOEUF VBF AUX CHAMP. FUSILLI AU BEURRE BIO YAOURT PANACHE CITRON FRAISE BIO	DÉJEUNER CHOU BLANC A LA VINAIGRETTE PAVE DE HOKI AUX AMANDES HARICOT BEURRE AU BEURRE VACHE QUI RIT BIO BEIGNET FRAMBOISE	DÉJEUNER MACEDOINE DE LEG. SCE VGTTE BLANQUETTE VEAU A L'ANCIENNE DUO DE PDT ET CAROTTES BIO NATURA YAOURT NATURE BIO FRUIT DE SAISON BIO	DÉJEUNER CELERI RAVE ET MAIS SAUMON SAUCE CITRON FONDUE DE POIREAUX CREPE AU SUCRE
LUNDI 05/02	MARDI 06/02	MERCREDI 07/02	JEUDI 08/02	VENDREDI 09/02
DÉJEUNER CRUDITES DE SAISON BIO PETIT SALE LENTILLES BIO POIRES BIO AU SIROP LÉGER	DÉJEUNER FEUILLETE AU FROMAGE BIO OMELETTE A LA CIBOULETTE BIO FONDUE DE POIREAUX AU CURRY FRUIT DE SAISON	DÉJEUNER POIS CHICHE BIO AUX OIGNONS BIO SAUTE DE BOEUF A L'INDIENNE VBF BIO CAROTTES VICHY AGRICONFIANCE FOURME D'AMBERT AOP FRUIT DE SAISON BIO	DÉJEUNER SALADE CHINOISE SAUTE PORC CAMEL DUO DE RIZ ET POELEE ASIATIQUE CROC LAIT CARRE BIO BANANE LAIT COCO ET SESAME	DÉJEUNER CRUDITES DE SAISON BIO COEUR DE FILET DE MERLU BLC PDT VAPEUR MAISON FRA SAINT NECTAIRE AOP FRUIT DE SAISON
LUNDI 12/02	MARDI 13/02	MERCREDI 14/02	JEUDI 15/02	VENDREDI 16/02
DÉJEUNER BOULGOUR AUX CREVETTES OMELETTE AU FROMAGE BIO COURGETTES BIO CRÈME D'AIL YAOURT BIO A LA VANILLE FRUIT DE SAISON	DÉJEUNER RADIS BEURRE ROTI DE BOEUF VBF POMMES DE TERRE SAUTÉES BIO NATURA FROM BLC SPECULOOS BIO	DÉJEUNER AVOCAT PAMPLEMOUSSE ORANGE BIO COTE DE PORC SAUCE DIABLE SALSIFIS EN PERSILLADE EMMENTAL BIO FRUIT DE SAISON BIO	DÉJEUNER CRUDITES DE SAISON BIO CUISSÉ DE POULET AUX HERBES LENTILLES CORAIL BRIE BIO FRUIT DE SAISON	DÉJEUNER HARICOTS VERTS EN SALADE FILET DE DORADE GRILLE EPINARDS BRANCHES A LA CREME AGRICONFIANCE YAOURT A LA MYRTILLE BIO
LUNDI 19/02	MARDI 20/02	MERCREDI 21/02	JEUDI 22/02	VENDREDI 23/02
DÉJEUNER SALADE DU MEUNIER GALETTE DE QUINOA ET CHAMPIGNONS PERSILLES CAROTTES VICHY AGRICONFIANCE POMME GOLDEN	DÉJEUNER SALADE PDT OIGNONS ROUGES DOS COLIN LIEU FACON MEUNIÈRE POMMES DE TERRE SAUTÉES BIO NATURA COMTE ORIGINE AOP FLAN AU CHOCOLAT	DÉJEUNER SALADE D'ENDIVES SCE VGTTE BIO COTE DE PORC GRILLEE HARICOTS VERTS PERSILLES YAOURT NATURE BIO PUREE DE POMMES ET POIRES BIO	DÉJEUNER MACEDOINE MAYONNAISE BIO EMINCE DE VEAU POELEE PENNE BIO BEURRE EDAM BIO FRUIT DE SAISON BIO	DÉJEUNER CELERI RAVE ET OLIVE SCE VGTTE CASSOLETTE DE MERLU DIEPPOISE BROCOLIS PERSILLES SEMOULE AU LAIT BIO
LUNDI 26/02	MARDI 27/02	MERCREDI 28/02	JEUDI 29/02	VENDREDI 01/03
DÉJEUNER COQUILLETES BIO MAIS ET POIVRONS CURRY DE LEGUMES À L'INDIENNE SALADE BIO YAOURT VANILLE BIO FRUIT DE SAISON BIO	DÉJEUNER CRUDITES DE SAISON BIO ROTI DE PORC VPF SCE CHASSEUR HARICOT BEURRE AU BEURRE RIZ AU LAIT SAUCE CAMEL MAISON BIO	DÉJEUNER SALADE COLESLAW BIO JAMBON GRILLE FONDUE DE POIREAUX YAOURT NATURE BIO FRUIT DE SAISON	DÉJEUNER PAMPLEMOUSSE SAUTE DE BOEUF AUX CAROTTES BIO RIZ CREOLE BIO DESSERT LACTE A LA VANILLE	DÉJEUNER CRUDITES DE SAISON BIO SPAGHETTIS BIO AUX FRUITS DE MER FOURME D'AMBERT AOP FRUIT DE SAISON BIO

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *