

	DU 4 AU 8 FEVRIER	qualité	DU 11 AU 15 FEVRIER	qualité	DU 18 AU 22 FEVRIER	qualité	DU 25 FEVRIER AU 1 MARS	qualité
LUNDI	Echine de porc au jus Lentilles paysannes Gouda Crème dessert	 	Endives au maïs Bœuf bourguignon Coquillettes Fruit frais de saison	  	<b>Centre de Loisirs</b> Celeri rémoulade Pizza Salade verte Yaourt aux fruits Biscuit		<b>Centre de Loisirs</b> Carottes râpées Pâtes Carbonara Plateau de fromages Fruit frais de saison	   
MARDI	<b>Nouvel An Chinois</b> Salade fantaisie (batavia, ananas, crevettes mainées) Poisson au gingembre Nouilles sautées aux légumes Salade de fruits		Salade au surimi Sauté de dinde au cerfeuil Gratin de chou-fleur Pâtisserie du chef	  	Poisson du jour Semoule dorée Plateau de fromages Fruit frais de saison	  	Salade verte fromagère Steak haché frais Frites Poires au chocolat	 
MERCREDI	Sauce Bolognaise Torsades Plateau de fromages Pâtisserie du chef	 	Salade de lentilles Haché de veau aux champignons Haricots verts persillées Fruit frais de saison	 	Batavia aux pommes Omlette au fromage Pommes rissolées Liegeois vanille	 	Porc au paprika Blé aux petits légumes Plateau de fromages Fruit frais de saison	  
JEUDI	Salade mêlée aux croustons Escalope de dinde au jus Haricots plats Riz au lait	 	Pomelos Parmentier de poisson Salade verte <b>Fromage blanc de Nadège</b> <i>Laiterie d'Aillas</i>	 	Poulet rôti Carottes à la crème Plateau de fromages Pâtisserie du chef	  	Hachis Parmentier Salade mêlée Plateau de fromages Ile flottante	 
VENDREDI	Blanquette de veau Pomme vapeur Petit suisse sucré Fruit frais de saison	  	Aiguillettes de poulet au curry Riz pilaf Edam Fruits au sirop		Paleron sauce tomate et ses légumes Plateau de fromages Fruit frais de saison	  	Poisson du jour Epinards béchamel Plateau de fromages Fruit frais de saison	  

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -  
Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine "France"

ORIGINE DES PRODUITS

BLEU BLANC CŒUR



FRAIS



Loire et Bretagne

L&B

FAIT MAISON



LABEL ROUGE

