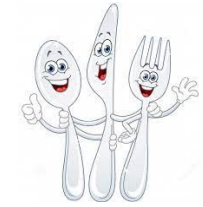







Menus du 6 au 10 février



lundi 6 février 2023	mardi 7 février 2023	mercredi 8 février 2023	jeudi 9 février 2023	vendredi 10 février 2023
Salade verte vinaigrette au comté	Potage poireaux et pommes de terre	Céleri et carottes rémoulade	Salade de riz au surimi	Menu végétarien
Chili con carne	Sauté de veau au curry	Cuisse de poulet à l'échalote LR	Dos de cabillaud au beurre blanc MSC	Betterave crapaudine mimosa
Riz créole Bio	Haricots verts persillés Bio	Pommes de terre rôties au thym AOP	Carottes persillées AOP	Gnocchis sauce tomate et parmesan AOP
Poire	Camembert	Saint Nectaire AOP	Cantal AOP	Brie
	Clémentine	Cocktail de fruits	Ananas frais	Compote pomme banane
				
		Chocolat chaud Baguette viennoise		

Les viandes de veau, de porc, d'agneau et les volailles sont d'origine Française.

Appellation Label Rouge ou
Appellation d'Origine
Contrôlée /Lgp / Bbc

Issu de l'agriculture biologique