

(sous réserve d'approvisionnement)

En Février,
Les légumes
de saison
sont :

Les Carottes

Le Potiron

Nous fêterons...

La Chandeleur
le 2 Février

Et toujours notre
Menu Couleur ...

Le Menu VERT
le 10 Février

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE DU 30/01 AU 03/02	Salade de lentilles	Carottes râpées	Salade verte	Salade de pommes de terre échalote cumin
	Sauté de dinde	Chou Asiatique	Radis croque sel	Salade de riz
	Flan de potiron	Raviolis à la provençale	Rôti de porc	Poisson pané / citron
	Fromage	Chanteneige	Gnocchis	Epinards à la crème et croûtons
SEMAINE DU 06 AU 10	Fruit	Croix de Malte	St Marcellin à la coupe	Emmental
		Yaourt aromatisé	Le Petit Champagnet	St Bricet
			Crêpe au chocolat	Fruit AB (issu de l'Agriculture Biologique)
				MENU VERT Salade de haricots verts Blanquette de colin et saumon à l'aneth Tortis épinards tomates Société
SEMAINE DU 13 AU 17	Choux rouges et blancs	Saucisson/beurre	Endives au maïs	
	Salade verte	Mortadelle	1/2 pamplemousse	
	Tartiflette	Daube aux Carottes	Poulet tex mex	
	Les Fripons St Nectaire	Yaourt sucré Yaourt aromatisé	Beignet de brocolis	
SEMAINE DU 20 AU 24	Compote de poires	Fruit	Kiri Bonbel	
			Crème dessert au chocolat	
SEMAINE DU 27 AU 02/03	Pizza au fromage	Carottes râpées	Salade de haricots verts olives noires	Betteraves crues râpées
	Crêpes au fromage	1/2 pamplemousse	Choux fleurs vinaigrette	Salade verte
	Rôti de dinde à la dijonnaise	Lasagnes de poissons	Bœuf Bourguignon	Nuggets de poisson/citron
	Haricots beurre	Crème Anglaise	Pommes de terre vapeur	Petit pois carottes
	Mini cabrette		Domalaite	Petit suisse sucré
Bonbel		Brebicrème	Petit suisse aromatisé	
Fruit	Biscuit	Fruit	Compote de pommes / framboises	

* Composante issue de l'Agriculture Biologique (AB)