

Du 3 au 7 février		qualité	Du 10 au 14 février		qualité	Du 17 au 21 février		qualité	Du 24 au 28 février		qualité
LUNDI	Poisson du jour au curcuma Purée de patates douces Vache Picon Fruit frais de saison	 	 Poisson du jour sauce citron Boulgour Emmental Compote de pommes	   	 Repas végétarien Bouillon aux vermicelles Chou-fleur à la Polonaise (chou-fleur, pdt, œuf dur, béchamel) Fruit frais de saison	   					
	Repas végétarien Velouté de pois-cassés Gratin de pommes de terre Au reblochon Crêpes	  	 Bœuf goulasch Coquillettes Brie Fruit frais de saison	   	Potage du chef Tajine de poulet aux pruneaux Blé pilaf Liégeois vanille	   					
	MARDI										
MERCREDI											
JEUDI	Paleron de bœuf braisé Carottes Vichy Mimolette Fruit frais de saison	   	Velouté de butternut Blanquette de dinde Petit-pois cuisinés Fromage blanc confiture	   	 Repas végétarien Tortellini ricota épinards Haricot-plats Petit-suisse Fruit frais de saison	   					
VENDREDI	Salade mêlée aux croutons Poulet rôti Haricots-verts à l'espagnole Flan Pâtissier	   	Carottes râpées à l'orange Brandade de thon Salade Iceberg Yaourt aromatisé	   	Italia 						

Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine "France"
Le poisson du jour: poisson frais

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Origine des produits:

Bleu Blanc Cœur



BIO



FAIT MAISON



LABEL ROUGE



FRAIS



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



IGP



AOP



MSC

