



<p>Lundi 05/02/24</p> <p>Velouté de lentilles corail Steak haché Champignons sautés Bonbel <u>Fruit de saison</u></p>	<p>Mardi 06/02/24</p> <p><u>Salade verte</u> Paëlla au coïjin Flan caramel BIO AB</p>	<p>Mercredi 07/02/24</p> <p><u>Crudité à croquer</u> <u>sauce cocktail</u> Bœuf Carottes Cantal AOP Crêpe nutella</p>	<p>Jeudi 08/02/24</p> <p><u>Céleri rémoulade</u> Gnocchis sauce provençale Petit chamois d'or Compote</p>	<p>Vendredi 09/02/24 Nouvel an chinois 新年快乐 Nem de dinde Poêlée wok Fromage blanc sucré <u>Ananas frais</u></p>
<p>Lundi 12/02/24</p> <p>Navarin d'agneau Frites Saint Paulin BIO AB <u>Fruit de saison</u></p>	<p>Mardi 13/02/24 Mardi Gras Endives, dés d'emmental et noix Wings de poulet Gratin d'épinards BIO AB Bugne</p>	<p>Mercredi 14/02/24</p> <p>Curry de blé, lentilles et potimarron Crème caramel <u>Fruit de saison</u></p>	<p>Jeudi 15/02/24</p> <p><u>Salade de chou rouge à l'asiatique</u> Blanquette de saumon Boughour BIO AB Fromage blanc aux fruits</p>	<p>Vendredi 16/02/24</p> <p>Velouté de butternut Pané de fromage Brocolis sautés Petit Louis <u>Fruit de saison</u></p>
<p>Lundi 19/02/24</p> <p><u>Salade verte</u> Riz cantonais végétarien Yaourt sucré</p>	<p>Mardi 20/02/24</p> <p>Veau marengo Semoule Saint Môret <u>Fruit de saison</u></p>	<p>Mercredi 21/02/24</p> <p>Soupe de poisson aux petites pâtes Hoki au citron Fondue de fenouil Emmental BIO AB <u>Fruit de saison</u></p>	<p>Jeudi 22/02/24</p> <p>Jambon Poêlée de légumes et pomme de terre Edam <u>Salade de fruits frais maison</u></p>	<p>Vendredi 23/02/24 Menus des Minots <u>Carottes râpées</u> Spaghettis BIO AB bolognaise Ile flottante</p>

Les menus peuvent être modifiés en cas de problème technique, défaut d'approvisionnement ou de grève.

Produit de saison

Produit local *

Viande française

Pêche durable

Nouveauté

Menu végétarien



Appellation d'Origine Contrôlée / Protégée



Indication Géographique Protégée



Label Rouge



Haute Valeur Environnementale



Agriculture Biologique



Du pain bio, frais, à chaque repas, fourni par un artisan boulanger local !



Tous nos œufs sont issus de poules élevées en plein air en production locale.

*Sauf fruits exotiques