






lundi 3 février 2020	mardi 4 février 2020	mercredi 5 février 2020	jeudi 6 février 2020	vendredi 7 février 2020
<p>MENU BIO</p> <p>Betteraves BIO vinaigrettes Steak haché BIO au poivre Pâtes BIO au fromage Camembert BIO Fruit de saison BIO*</p> 	<p>MENU VEGETARIEN</p> <p>Crêpe au fromage Omelette Haricots beurre à la provençale Edam Compote de pommes</p>	<p>Céleri vigneronne Viande kebab sauce tomate Frites Mini Tourtain Crème dessert</p>	<p>MENU RACLETTE</p>  <p>Salade verte Raclette (Saucisson sec, jambon, pommes de terre, fromage à raclette) S/P: Raclette sans porc (Saucisson de volaille, jambon de dinde, pommes de terre, fromage à raclette) Cake aux fruits</p>	<p>Riz Basquaise (riz, chorizo, oignons, poivrons, tomate, vinaigrette) S/P: Salade de chou, carottes et graines de sésame Palette de porc à la diable S/P: Dos de colin meunière - Citron Flageolets Chantailou Flan nappé</p>
<p>lundi 10 février 2020</p> <p>Céleri rémoulade Saucisse grillée S/P: Sauté de volaille aux pommes Lentilles cuisinées Fraidou Velouté aux fruits</p>	<p>MENU VEGETARIEN</p> <p>Carottes râpées Aiguillettes de blé - Sauce tartare Pommes sautées Cantadou Crème dessert praliné</p>	<p>mercredi 12 février 2020</p> <p>Surimi - Mayonnaise Escalope de volaille à la crème Purée de panais maison Tome blanche Grillé aux pommes</p>	<p>jeudi 13 février 2020</p> <p>MENU BIO</p> <p>Haricots verts BIO vinaigrette Boulettes de bœuf BIO au paprika Carottes BIO ail et persil Coulommiers BIO Compote BIO</p> 	<p>vendredi 14 février 2020</p> <p>Saucisson à l'ail - Cornichon S/P: Pâté de volaille - Cornichon Gratiné de poisson provençal Choux-fleurs à la crème Pointe de Brie Fruit de saison*</p>
<p>lundi 17 février 2020</p> <p>MENU PLAISIR ET BIO</p> <p>Salade verte BIO Tortelloni pomodoro mozzarella BIO sauce tomate basilic Carré BIO Fruit de saison BIO*</p>	<p>mardi 18 février 2020</p> <p>MENU VEGETARIEN</p> <p>Champignons à la crème Boulettes de soja jus au persil Haricots verts au persil Gouda Fruit de saison*</p> 	<p>mercredi 19 février 2020</p> <p>Carottes râpées Steak haché maître d'hôtel Pommes rissolées Les Fripons Fruit de saison*</p>	<p>jeudi 20 février 2020</p> <p>Crêpe au fromage Rôti de porc à la crème S/P: Rôti de dinde à la crème Beignets de choux-fleurs Les Fripons Fruit de saison*</p>	<p>vendredi 21 février 2020</p> <p>Pâté de campagne S/P: Pâté de volaille Escalope viennoise - Citron Pâtes Tartare Yaourt aux fruits</p>
<p>lundi 24 février 2020</p> <p>MENU BIO</p> <p>Betteraves BIO vinaigrette Boulettes de bœuf BIO façon Stroganoff Lentilles BIO Coulommiers BIO Flan nappé caramel BIO</p>	<p>mardi 25 février 2020</p> <p>MENU UVEGETARIEN</p> <p>Taboulé Nugget's de blé - Ketchup Petits pois au jus Fromage frais Beignet</p>	<p>mercredi 26 février 2020</p> <p>Pommes de terre au pesto Côte de porc au bleu S/P: Tajine de poisson Semoule Pont l'évêque Ile Flottante</p> 	<p>jeudi 27 février 2020</p> <p>MENU PLAISIR</p> <p>Pâté de campagne - Cornichon S/P: Pâté de volaille - Cornichon Hachis parmentier crécy Fromage blanc Madeleine</p>	<p>vendredi 28 février 2020</p> <p>Riz au surimi Omelette - Ketchup Brocolis au beurre St Paulin Fruit de saison*</p>

* Produit de Saison

Recette traditionnelle comme à la maison



Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement



Produit nouveau