

































































































	Du 3 au 7 février	qualité	Du 10 au 14 février	qualité	Du 17 au 21 février	qualité	Du 24 au 28 février	qualité
<b>LUNDI</b>	<b>Repas végétarien</b> Velouté de pois-cassés Gratin de pommes de terre Au reblochon Salade verte <b>Crêpes</b>	    	Céleri rave aux pommes Bœuf goulasch Coquillettes Brie Fruit frais de saison	    	Potage du chef Tajine de poulet aux pruneaux Blé pilaf <b>Tomme affinée</b> Liégeois vanille	    	<b>Centre de loisirs</b> Carottes râpées vinaigrette Longe de porc rôtie Mogettes de Vendée <b>Yaourt entier sucré</b>	    
<b>MARDI</b>	Tartine chèvre-miel Paleron de bœuf braisé Carottes Vichy Mimolette Fruit frais de saison	    	Velouté de butternut Blanquette de dinde Haricots verts <b>Fromage blanc confiture</b>	    	<b>Repas végétarien</b> Batavia maïs-croûtons Omelette aux pommes de terre Haricot-plats Petit-suisse Fruit frais de saison	    	Potage de panais Pâtes Pennes Sauce Bolognaise Plateau de fromages Fruit frais de saison	    
<b>MERCREDI</b>	Soupe de chou-fleur Rougail saucisse Riz créole Plateau de fromages Fruit frais de saison	    	Tarte fine pesto-mozzarella Steak haché Gratin de brocolis Plateau de fromages Crème aux spéculoos	    	Coleslaw Rôti de veau Purée de patates douces Plateau de fromages Salade de fruits frais	    	Chou blanc aux raisins Escalope viennoise Epinards béchamel Plateau de fromages Pâtisserie du chef	    
<b>JEUDI</b>	Salade mêlée aux croutons Poulet rôti Petits pois Gouda Flan Pâtissier	    	Carottes râpées à l'orange Brandade de thon Salade Yaourt aromatisé	    	<b>Italia</b> 		<b>Repas végétarien</b> Œuf dur mayonnaise Couscous de légumes Et sa semoule Plateau de fromages Fruit frais de saison	    
<b> VENDREDI</b>	Betteraves crues râpées Poisson du jour sauce citron Boulgour <b>Petit Réortais</b> Compote de pommes	    	<b>Repas végétarien</b> Bouillon aux vermicelles Chou-fleur à la Polonaise Camembert Fruit frais de saison	    	Salade d'endives Dos de colin sauce tomate Riz basmati Plateau de fromages Fruit frais de saison	    	Soupe alphabet Poisson du jour sauce curry Purée de brocolis Plateau de fromages Flan Caramel	    

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

