

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE DU 31.01 AU 06.02.22	MOUSSE DE FOIE	REPAS CHINOIS	CHOU ROUGE EN VINAIGRETTE	CAROTTES RAPÉES
	FILET DE CABILLAUD AU CURRY	NEMS DE LÉGUMES	ROTI DE BŒUF	CHILI SIN CARNE
	POMMES RISSOLÉES	PORC AU CAMEL ET RIZ CANTONNAIS	HARICOTS ET CHAMPIGNONS	-
	YAOURT VANILLE	TOMME NOIRE	ST MORET	CAMEMBERT
	FRUIT DE SAISON	DESSERT COCO	CHANDELEUR - CREPE	COMPOTE

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE DU 07 AU 13.02.22	SALADE VERTE	SALADE MEXICAINE	CAROTTES RAPÉES	RADIS ROSE OU NOIR ET BEURRE
	SAUTÉ DE VEAU	TORTILLAS AUX PDT ET OIGNONS	SPAGHETTIS À LA BOLOGNAISE	POISSON PANÉ
	RIZ	EPINARDS CRÉMEUX	-	POÊLÉE DE LÉGUMES
	ST NECTAIRE	YAOURT AROMATISÉ	PS FRUITS	VACHE QUI RIT
	FLAN NAPPÉ AU CAMEL	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POMME	GATEAU ANNIVERSAIRE ET BONBONS

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE DU 14 AU 20.02.22				

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE DU 21 AU 27.02.22				

Légende :



Bleu Blanc Cœur
pêche responsable



Label rouge



Repas végétarien



Préparation "maison"



Produits "fermiers"



BIO



Viande de porc / Bœuf français



AOP AOC IGP



Produits locaux



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des livraisons