



Lundi 03 Février	Mardi 04 Février	Mercredi 05 Février	Jeudi 06 Février	Vendredi 07 Février	Samedi 08 Février	Dimanche 09 Février
Crêpe au fromage Cœufs durs Bio Purée d'épinards Bio Edam Fruit de saison Bio	Salade de haricots verts Bio Hoki MSC sauce ciboulette Riz IGP Emmental Fruit de saison Bio	Salade de chou blanc Bio Blanquette de dinde Bio et ses légumes Bio Saint morêt Crêpe et pâte à tartiner	Salade verte Bio Bolognaise de bœuf Macaronis Mimolette à la coupe Yaourt aromatisé	Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail Paupiette de veau Mouliné de butternut Bio Brie à la coupe Riz au lait	Salade de betteraves Bio Tartiflette aux lardons de porc Petit suisse sucré Fruit de saison Bio	Taboulé Colin MSC meunière et citron Choux fleurs mornay Bio Saint Nectaire AOP à la coupe Purée de fruits Bio
Lundi 10 Février	Mardi 11 Février	Mercredi 12 Février	Jeudi 13 Février	Vendredi 14 Février	Samedi 15 Février	Dimanche 16 Février
Salade de pois chiches Colin MSC sauce citron Haricots verts Bio Bleu Fruit de saison Bio	Cœur de palmier et maïs Saucisse de Toulouse Lentilles Camembert Fromage blanc sucré	Macédoine mayonnaise Chili con carne Riz IGP Emmental à la coupe Fruit de saison Bio	Carottes râpées et maïs Bio Boulettes de bœuf Galettes de légumes Saint paulin à la coupe Purée de fruits Bio	Salade de haricots verts Bio Potée de dinde Label Rouge Pommes de terre au bouillon Coulommiers à la coupe Flan caramel	Rillettes de porc Quenelles mornay Brocolis à la crème Bio Yaourt sucré Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Tortis au saumon MSC Gouda à la coupe Notre moelleux aux fruits rouges

Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises

Bio : Produit issu de l'agriculture biologique. Seule la composante précisée est Bio.
IGP : Indication Géographique Protégée
AOP : Appellation d'Origine Protégée
Label Rouge : Viande de qualité supérieure

● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.



Lundi 17 Février	Mardi 18 Février	Mercredi 19 Février	Jeudi 20 Février	Vendredi 21 Février	Samedi 22 Février	Dimanche 23 Février
Salade de maïs	Saucisson	Salade de betteraves Bio	Salade verte Bio	Pizza au fromage	Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail	Salade de lentilles aux oignons
Colin MSC sauce beurre blanc	Gratin de tortellinis	Steak haché	Jambon blanc Label Rouge	Notre terrine de colin MSC	Tajine de bœuf	Hoki MSC sauce tomate
Purée de panais Bio	ricotta épinards	Pommes noisettes	Coquillettes	Carottes Bio	Semoule	Haricots verts à l'ail Bio
Edam	Gouda	Bûche de chèvre à la coupe	Saint morêt	Petit suisse sucré	Emmental à la coupe	Brie à la coupe
Eclair au chocolat	Fruit de saison Bio	Fruit de saison Bio	Fromage blanc aromatisé	Fruit de saison Bio	Crème dessert vanille	Fruit de saison Bio
Lundi 24 Février	Mardi 25 Février	Mercredi 26 Février	Jeudi 27 Février	Vendredi 28 Février	Samedi 1er mars	Dimanche 02 mars
Salade d'endives Bio	Salade de pois chiches	Salade verte Bio	Salade de pommes de terre à la provençale	Chou Bio mayonnaise	Salade de pépinettes	Salade de crudités Bio (Salade verte, carottes et maïs)
Chipolatas	Galopin de veau	Colin MSC sauce basilic	Loubia de bœuf	Notre Frittata aux légumes Bio	Rôti de porc	Hoki MSC sauce safranée
Purée de pommes de terre	Brocolis Bio à la crème	Macaronis	Carottes Bio	Pommes rissolées	Petits pois Bio	Boulgour
Camembert	Bleu	Mimolette à la coupe	Saint Marcellin IGP à la coupe	Vache picon	Bûche du pilat à la coupe	Emmental
Purée de fruits Bio	Fruit de saison Bio	Fromage blanc sur coulis de fruits	Fruit de saison Bio	Liégeois chocolat	Fruit de saison Bio	Notre cake à la noix de coco

Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique. Seule la composante précisée est Bio



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge Viande de qualité supérieure

● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.