























lundi 4 février 2019	mardi 5 février 2019	mercredi 6 février 2019	jeudi 7 février 2019	vendredi 8 février 2019
<p> Salade de pomme de terre milanaise Frites de poulet - Ketchup Semoule aux 2 pois Yaourt Brownie</p> 	<p>Œuf dur vinaigrette Beaufilet de hoky sauce Mornay Trio de légumes aux brocolis au jus / Pilaf d'ébly aux curry doux Pointe de Brie Compote</p>	<p> Potage Gratin de poisson aux fruits de mer Pommes Lyonnaise Le Carré Flan chocolat</p>	<p><b>MENU PLAISIR</b></p> <p> Salade iceberg <b>Pâtes BIO à la bolognaise BIO</b>  Saint Morét calcium Poire au sirop sauce chocolat</p>	<p>Pizza Haché de saumon sauce citron Epinards à la crème Yaourt Pâtisserie fraîche</p>
		Pain / Confiture de fraise / Fruit		
lundi 11 février 2019	mardi 12 février 2019	mercredi 13 février 2019	jeudi 14 février 2019	vendredi 15 février 2019
<p>Salade Parmentière Saucisse de Toulouse S/P: Saucisse de volaille Coquillettes à la tomate Tome Py Fruit de saison*</p>	<p> Salade de maïs au thon Fish and chips sauce tartare Haricots verts ail et persil Cantafrais Abricots au sirop</p>	<p> Salade du Puy Rôti de veau sauce forestière Ratatouille Mi-chèvre Fruit de saison*</p>	<p><b>MENU PLAISIR</b></p> <p> Salade verte BIO Lasagne bolognaise Les Fripons Mousse au chocolat</p> 	<p> Mortadelle S/P: Pâté de volaille Cœur de colin sauce aurore Riz pilaf Petit Tourtain Compote pomme sabayon </p>
		Pain / Beurre / Jus de fruits		
lundi 18 février 2019	mardi 19 février 2019	mercredi 20 février 2019	jeudi 21 février 2019	vendredi 22 février 2019
<p>Potage Chipolatas S/P: Saucisse de volaille Lentilles Pavé 1/2 sel Fruit de saison*</p>	<p>Salade de tomates Escalope de poulet à l'italienne Boullgour Fromage frais fruité Pêche au sirop</p> 	<p><b>PLAT DE NOS REGIONS</b></p> <p>Pâté de campagne S/P: pâté de volaille Cassoulet maison  <i>(chipolatas / échine de porc)</i> S/P: Cassoulet maison sans porc Rondelé aux noix Fruit de saison*</p>	<p><b>MENU LES PRODUITS LAITIERS</b></p> <p>Salade iceberg aux dés de gouda Palets à l'emmental Choux-fleurs à la crème Bulgy Tourteau fromager</p>	<p> Salade de pâtes au thon Jambon blanc S/P: Jambon de dinde Pommes sautées  <b>Fromage BIO</b> Crème dessert praliné</p>
		Pain / Pâte à tartiner / Compote		
lundi 25 février 2019	mardi 26 février 2019	mercredi 27 février 2019	jeudi 28 février 2019	vendredi 1 mars 2019
<p>Salade Russe Blanquette de veau Pilaf d'ébly Fraidou  Fruit de saison BIO*</p>	<p> Salade Saw ai Paupiette de lapin à l'estragon Jeunes carottes à la crème St Pa Fruit de saison*</p>	<p> Salade de tomates Carré de porc aux pommes S/P: Quenelle de brochet sauce crevettes Pennes au fromage Fromage blanc Madelon</p> 	<p><b>MENU PLAISIR</b></p> <p> Potage Chili con carné  Riz Coulommiers Compote</p>	<p> Salade de pâtes en vert et blanc Colin pané - Citron Batonnière de légumes aux haricots plats / Pommes Lyonnaise Joli pré double crème Fruit de saison*</p>
Pain / Confiture de fraise / Jus de fruits	Moelleux nature / Yaourt / Compote	Fruit / Marbré / Fromage frais	Céréales / Lait / Fruit	Palet breton / Jus de fruits / Fromage blanc

\* Produit de Saison



Recette traditionnelle comme à la maison



Produit nouveau

Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement



Produit BIO