






lundi 3 février 2020	mardi 4 février 2020	mercredi 5 février 2020	jeudi 6 février 2020	vendredi 7 février 2020
<p>Betteraves vinaigrettes Sauté de porc sauce au chorizo S/P: Haché de bœuf au poivre Farfalles au fromage Six de Savoie Abricots au sirop</p> 	<p>MENU VEGETARIEN</p> <p>Crêpe au fromage Omelette Semoule Tartare Fruit de saison*</p>	<p>Piémontaise Viande kebab sauce tomate Carottes ail et persil Yaourt Fruit de saison*</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) Fruit de saison*</p>	<p>Salade de chou BIO, carottes BIO, et graines de sésame Dos de colin meunière - Citron Purée de potiron maison Chantailou Flan nappé</p>
		Pain / Confiture de fraise / Fruit		
lundi 10 février 2020	mardi 11 février 2020	mercredi 12 février 2020	jeudi 13 février 2020	vendredi 14 février 2020
<p>Salade de toamtes Saucisse grillée S/P: Sauté de volaille aux pommes Lentilles BIO cuisinées Yaourt Barre Bretonne</p>	<p>MENU VEGETARIEN</p> <p>Carottes râpées Aiguillettes de blé - Sauce tartare maison Pommes sautées Yaourt Fruit de saison*</p>	<p>Surimi - Mayonnaise Escalope de volaille à la crème Pommes boulangères Tome blanche Grillé aux pommes</p>	<p>Macédoine Cuisse de poulet Tex Mex Maternelle: Emincé de volaille Tex Mex Riz et haricots rouges Yaourt Moelleux au chocolat</p> 	<p>Saucisson à l'ail - Cornichon S/P: Pâté de volaille - Cornichon Gratiné de poisson provençal Choux-fleurs à la crème Yaourt Fruit de saison*</p>
Pain / Tome Py / Fruit	Quatre-quart / Yaourt / Jus de fruits	Céréales / Lait / Compote	Pain / Beurre / Fruit	Roulé confiture / Jus de fruits / Fromage blanc
lundi 17 février 2020	mardi 18 février 2020	mercredi 19 février 2020	jeudi 20 février 2020	vendredi 21 février 2020
<p>MENU PLAISIR</p> <p>Salade verte Tortelloni pomodoro mozzarella BIO sauce tomate et basilic Yaourt Pêche au sirop</p>	<p>MENU VEGETARIEN</p> <p>Pommes de terre Basque Boulettes de soja jus au persil Semoule Gouda Paris Brest</p> 	<p>Carottes râpées Steak haché maître d'hôtel Frites Yaourt Fruit de saison*</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 Liégeois café</p>	<p>Pâté de campagne S/P: Pâté de volaille Escalope viennoise - Citron Mousseline de butternut Camembert Yaourt aux fruits</p>
Brownies / Lait / Fruit	Roulé confiture / Fruit / Yaourt	Pain / Pâte à tartiner / Compote	Pain / Emmental / Fruit	Pain / Barre de chocolat / Fruit
lundi 24 février 2020	mardi 25 février 2020	mercredi 26 février 2020	jeudi 27 février 2020	vendredi 28 février 2020
<p>Pizza Jambon grill sauce au thym S/P: Jambon de dinde au thym Poêlée de légumes Fraidou Liégeois vanille</p>	<p>MENU VEGETARIEN</p> <p>Taboulé Nugget's de blé- Ketchup Petits pois au jus Yaourt Beignet</p>	<p>Potage Côte de porc au bleu S/P: Tajine de poisson Semoule Pont l'évêque Fruit de saison*</p> 	<p>MENU PLAISIR</p> <p>Pâté de campagne - Cornichon S/P: Pâté de volaille - Cornichon Hachis parmentier crécy BIO Yaourt Madeleine</p>	<p>Riz au surimi Omelette - Ketchup Farfalles au beurre Sain Paulin Cocktail de fruits au sirop</p>
		Céréales / Lait / Compote		

* Produit de Saison

Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement

Recette traditionnelle comme à la maison



Produit nouveau