



Légende :



		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Février 2021	08 au 14	<b>BETTERAVES ROUGES* BIO A LA VINAIGRETTE</b> BOULETTES DE PORC A LA SAUCE CHARCUTIERE (S/P: Boulettes de bœuf S/V : Omelette) <b>POMMES DE TERRE*</b> YAOURT SUCRE ORANGE*	<b>CELERI* REMOULADE</b> POISSON BLANC MEUNIERE ET AU CITRON <b>GRATIN DE POMMES DE TERRE* A L'EMMENTAL BIO</b> <b>CANCOILLOTTE</b> FLAN VANILLE	PERLES DE PATES A LA VINAIGRETTE FACON COCKTAIL CORDON BLEU DE DINDE (S/V : Pané fromager) POEELE DE NAVETS* GOUDA <b>CLEMENTINES BIO</b>	<b>REPAS CHINOIS</b> SALADE DE CHOU CHINOIS* ET SOJA A LA VINAIGRETTE DE MIEL EMINCE DE POULET SAUCE AIGRE DOUCE (S/V : Filet de merlu) NOUILLES CHINOISES <b>FROMAGE BLANC BIO A LA NOIX DE COCO</b> ANANAS AU SIROP	<b>REPAS VEGETARIEN</b> SALADE ICEBERG A LA VINAIGRETTE FLAN DE <b>CAROTTES BIO</b> A L'EMMENTAL YAOURT AROMATISE ECLAIR AU CHOCOLAT
	Du 15 au 21	MACEDOINE DE LEGUMES AU FROMAGE BLANC SAUCISSE KNACK (S/P : Merguez S/V : Filet de poisson) <b>RIZ BIO A LA TOMATE</b> BRIE EN POINTE ORANGE*	SALADE ARLEQUIN BLANQUETTE DE VEAU (S/V : Boulettes de soja) ECRASE DE COURGES <b>CAMEMBERT BIO</b> BEIGNET CHOCOLAT/ NOISSETES	SALADE DE POMMES DE TERRE* AU FROMAGE BLANC SAUTE DE BŒUF SAUCE CARBONADE (S/V : Filet de poisson) GRATIN DE CHOU FLEUR* COMTE <b>CLEMENTINES* BIO</b>	<b>REPAS VEGETARIEN</b> <b>CAROTTES* RAPEES A LA VINAIGRETTE DE CITRON</b> BOUCHEE DE BLE, AUX LEGUMES ET HARICOTS PETIT MOULE <b>COMPOTE FRAICHE DE POMMES*</b>	POTAGE DE LEGUMES VERTS <b>FILET DE MERLU SAUCE NORMANDE</b> HARICOTS VERTS PERSILLES <b>EDAM BIO</b> CREME DESSERT AU CHOCOLAT



Les produits de saison sont signalés par un astérisque \*



Sauté de porc IGP

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.