

































| | Du 30 janvier au 3 février | qualité | Du 6 au 10 février | qualité | Du 13 au 17 février | qualité | Du 20 au 24 février | qualité |
|----------|--|--|--|---------|---------------------|---------|--|--|
| LUNDI | Bœuf au pain d'épices Blé pilaf Gouda Fruit frais de saison |     |  | | Bonnes vacances | | Carottes râpées Pâtes Pennes Sauce carbonara Fruit frais de saison |     |
| MARDI | Pilons de poulet marinés Frites Kiri Compote de pommes |    | Bonnes vacances | | Bonnes vacances | | Filet de poisson pané Purée de potimarron Camembert "Mardi Gras" |    |
| JEUDI | Chou chinois vinaigrette Longe de porc rôti au miel Riz basmati Crêpes au sucre |     | Bonnes vacances | | Bonnes vacances | | Paleron braisé Haricots-verts persillés Petit cotentin Flan caramel |     |
| VENDREDI | Salade mêlée aux croutons Sauté de dinde au curry Carottes Vichy Yaourt aromatisé |     | Bonnes vacances | | Bonnes vacances | |  Repas végétarien Œuf dur mimosa Couscous de légumes Et sa semoule Yaourt au lait entier |     |

Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine "France"
Le poisson du jour: poisson frais commandé chaque semaine

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

ORIGINE DES PRODUITS



FAIT MAISON



FRAIS



Label rouge



Local

