

	LUNDI 03 Février		MARDI 04 Février		MERCREDI 05 Février		JEUDI 06 Février		VENDREDI 07 Février	
<b>Labels Egalim :</b> Produit issu de l'agriculture biologique					Menu veggie				Menu bio	
Label Rouge	Quiche aux légumes Salade verte		Rôti de porc en sauce Rôti de dinde en sauce Purée de pomme de terre Yaourt nature Fruit de saison		Omelette à la tomate Brocolis sautés Comté Dessert la fermière		Sauté de dinde à la crème Tortu Fromage blanc Compote maison		Mijoté de bœuf Polenta Faisselle Compote	
Menu végétarien	Pain / fromage / Fruit		Pain pâte à tartiner / compote / Yaourt		Gâteau / compote		Pain confiture / Fruit / Yaourt		Pain / chocolat noir / Yaourt	
Haute valeur environnementale	LUNDI 10 Février		MARDI 11 Février		MERCREDI 12 Février		JEUDI 13 Février		VENDREDI 14 Février	
Appellation d'origine protégée					Menu veggie				Menu Bio	
Pêche durable	Dos de colin sauce safranée Haricots plats Gouda Cocktail de fruit Yaourt / Fruit		Cordon bleu Coquillettes Brie Fruit de saison Pain chocolat noir / compote		Falafels à la tomate Semoule Yaourt nature Gâteau aux poires Kiri gouter / Compote		Steak sauce au bleu Potatoes Comté AOP Fruit de saison Pain confiture / Compote		Poulet grillés Aubergine à la parmesane Yaourt bio Fruit de saison Yaourt / Fruit	
Appellation d'origine contrôlée	LUNDI 17 Février		MARDI 18 Février		MERCREDI 19 Février		JEUDI 20 Février		VENDREDI 21 Février	
<b>Nos engagements :</b>					Menu bio				Menu veggie	
Produit local	Merlu rôti aux herbes Pomme de terre sautées Fromage blanc Compote Yaourt / pain chocolat noir / compote		Saucisse de toulouse Lentilles en sauce Fromage Crème dessert Pain / fromage / Compote		Boulettes de bœuf en sauce Mélange de céréales Yaourt bio Fruit de saison Gâteau au chocolat / Yaourt		Sauté de veau Carottes vichy Cantal jeune AOP Compote pomme banane Pain confiture / Yaourt / compote		Omelette au fromage Haricots verts persillés Fromage Fruit de saison, biscuit Biscuit / yaourt / Fruit	
Dessert maison	LUNDI 24 Février		MARDI 25 Février		MERCREDI 26 Février		JEUDI 27 Février		VENDREDI 28 Février	
Viande d'origine France	Menu Cap en Bretagne				Menu bio				Menu veggie	
100% fraîcheur	Moules Potatoes Edam Crêpes Fruit / Yaourt		Gardianne de taureau (alazard) Polenta Brie Crème dessert Pain chocolat noir / Compote		Escalope de poulet Petits pois à la française Tomme Fruit de saison Yaourt / Fruit		Moussaka Salade verte Yaourt Compote pomme fraise, biscuit Biscuit / compote		Emincé végé sauce champignons Riz Yaourt Fruit de saison Petits suisse / Fruit	
Plat du terroir										
Menu végétarien										
Menu à thème										

Sous réserve d'approvisionnement

Manipulant tous types d'aliments dans nos ateliers, traces possibles de : poisson, œuf, crustacé, mollusque, moutarde, céleri, lupin, soja, gluten, sulfite, sésame, fruits à coque, arachide, lait.







