

Menus du 6 au 10 février 2023

Lundi 6 février	Mardi 7 février	Jeudi 9 février	Vendredi 10 février
<p>Carottes râpées</p> <p>Poulet basquaise</p> <p>Semoule </p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>	<p>Pois chiches</p> <p>Poisson au curry </p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Yaourt</p>	<p> Lentilles en salade</p> <p>Lasagnes aux légumes</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade d'Ebly composée</p> <p>Croque monsieur </p> <p>Haricots verts</p> <p>Compote</p> <p>Biscuit</p>



Menu végétarien



Produit bio



Label rouge



A.O.P. : Appellation d'Origine Protégée



I.G.P. : Indication Géographique Protégée



Fait maison



Nos viandes sont 100% françaises.

Nos fruits et nos légumes sont, au maximum, locaux et de saison (hors agrumes et fruits exotiques).



Pêche durable

Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

Menus du 27 février au 3 mars 2023



Lundi 27 février	Mardi 28 février	Jeudi 2 mars	Vendredi 3 mars
<p>Betterave</p> <p>Hachis Parmentier</p> <p>de poisson </p> <p>Crème anglaise</p> <p>Biscuit</p>	<p>Salade verte</p> <p>Saucisette</p> <p>Lentilles </p> <p>Yaourt</p>	<p> Carottes râpées</p> <p>Risotto aux légumes </p> <p>Fromage blanc</p>	<p>Taboulé</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Gratin de poireaux </p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>



Menu végétarien



Produit bio



Label rouge



A.O.P. : Appellation d'Origine Protégée



I.G.P. : Indication Géographique Protégée



Fait maison



Nos viandes sont 100% françaises.

Nos fruits et nos légumes sont, au maximum, locaux et de saison (hors agrumes et fruits exotiques).



Pêche durable

Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

Menus du 6 au 10 mars 2023



Lundi 6 mars	Mardi 7 mars	Jeudi 9 mars	Vendredi 10 mars
<p>Salade de pommes de terre</p> <p>Maquereaux </p> <p>Poisson pané </p> <p>Carottes vichy</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Céleri rave</p> <p>Sauté de porc au caramel</p> <p>Frites </p> <p>Yaourt</p>	<p> Lentilles en salade</p> <p>Pâtes au pesto </p> <p>Beignet de pommes</p>	<p>Feuilleté</p> <p>Rôti de porc</p> <p>Gratin de potimarron </p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>



Menu végétarien



Produit bio



Label rouge



A.O.P. : Appellation d'Origine Protégée



I.G.P. : Indication Géographique Protégée



Fait maison



Nos viandes sont 100% françaises.

Nos fruits et nos légumes sont, au maximum, locaux et de saison (hors agrumes et fruits exotiques).



Pêche durable

Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.