



# MENUS FEVRIER 2024

LUNDI 05 FEVRIER	MARDI 06 FEVRIER	MERCREDI 07 FEVRIER	JEUDI 08 FEVRIER	VENDREDI 09 FEVRIER
<b>SALADE D'ENDIVES</b> <b>ESCALOPE VIENNOISE</b> <b>MACARONI BIO</b> <b>FROMAGE RAPE</b> <b>GLACE</b>	<b>POMELOS</b> <b>SAUCISSE KNACK/ DINDE</b> <b>PETITS POIS / CAROTTES</b> <b>FROMAGE</b> <b>YAOURT SUCRE</b>	<b>SALADE VERTE</b> <b>TOMATO FISH</b> <b>FRITES DE PATATE DOUCE</b> <b>FROMAGE FRAIS</b> <b>FRUIT FRAIS</b>	<b>TARTE AUX POIREAUX ET BROCOLIS</b> <b>BOULETTES D'AGNEAU FACON TAJINE</b> <b>SEMOULE BIO</b> <b>FROMAGE</b> <b>FRUIT FRAIS</b>	<b>SOUPE AUX VERMICELLES</b> <b>COLIN SAUCE BORDELAISE</b> <b>PUREE DE POMME DE TERRE</b> <b>YAOURT AUX FRUITS BIO</b>
LUNDI 12 FEVRIER <b>NOUVEL AN CHINOIS</b>	MARDI 13 FEVRIER	MERCREDI 14 FEVRIER	JEUDI 15 FEVRIER	VENDREDI 16 FEVRIER
<b>NEMS AUX LEGUMES/ SAUCE AIGRE DOUCE</b> <b>SAUTE DE POULET CURRY/ COCO</b> <b>RIZ THAI</b> <b>ANANAS/ LITCHI AU SIROP</b>	<b>CAROTTES RAPEES</b> <b>OMELETTE AU FROMAGE</b> <b>BOULGHOUR BIO</b> <b>FROMAGE BLANC BIO</b>	<b>SALADE VERTE</b> <b>PEPITES DE COLIN AUS EPINARDS</b> <b>MELANGE AUTOMNALE</b> <b>FROMAGE</b> <b>YAOURT AUX FRUITS MIXES</b>	<b>TABOULE A L'ORIENTALE</b> <b>STEAK HACHE</b> <b>HARICOTS VERTS</b> <b>CREME DESSERT</b>	<b>FEUILLETE HOT DOG (VOLAILLE)</b> <b>DOS DE COLIN PANE</b> <b>GRATIN DE CHOUX FLEURS</b> <b>FROMAGE</b> <b>FRUIT FRAIS</b>
LUNDI 19 FEVRIER	MARDI 20 FEVRIER	MERCREDI 21 FEVRIER	JEUDI 22 FEVRIER	VENDREDI 23 FEVRIER
<b>CELERI REMOULADE</b> <b>ESCALOPE VIENNOISE</b> <b>GNOCCHI AUX POTIMARRON BIO</b> <b>FROMAGE</b> <b>FRUIT FRAIS</b>	<b>SALADE VERTE</b> <b>BŒUF BOURGUIGNON</b> <b>POMME DE TERRE VAPEUR</b> <b>YAOURT NATURE SUCRE</b>	<b>SALADE DE CRUDITES</b> <b>PIZZA 4 FROMAGES</b> <b>FROMAGE FRAIS</b> <b>COMPOTE</b>	<b>PÂTE DE CAMPAGNE</b> <b>FILET DE MERLU MEUNIERE</b> <b>POMMES NOISETTES</b> <b>FROMAGE</b> <b>FRUIT FRAIS</b>	<b>POTAGE DE LEGUMES</b> <b>CROUSTILLANT FROMAGER</b> <b>RIZ PILAF/ LEGUMES RATATOUILLE</b> <b>FROMAGE</b> <b>GLACE</b>
LUNDI 26 FEVRIER	MARDI 27 FEVRIER	MERCREDI 28 FEVRIER	JEUDI 29 FEVRIER	VENDREDI 01 MARS
<b>SALADE DE POMME DE TERRE</b> <b>OMELETTE AUX FINES HERBES</b> <b>POËLEE DE LEGUMES</b> <b>FROMAGE</b> <b>FRUIT FRAIS</b>	<b>SALADE D'ENDIVES AUX NOIX</b> <b>FLEXI'GRILL/BŒUF LENTILLES/H ROUGES</b> <b>PÂTES AU PETIT EPEAUTRE BIO</b> <b>FROMAGE RAPE</b> <b>YAOURT AUX FRUITS BIO</b>	<b>SALADE VERTE</b> <b>RAVIOLI EMENTAL</b> <b>FROMAGE FRAIS</b> <b>MOELLEUX AU CHOCOLAT</b>	<b>CAROTTES RAPEES</b> <b>NUGGETS DE COLIN</b> <b>GRATIN DAUPHINOIS</b> <b>YAOURT AUX FRUITS MIXES</b>	<b>MACEDOINE DE LEGUMES</b> <b>CROQ'LEGUMES VEGETAL</b> <b>PUREE DE LENTILLES CORAIL BIO</b> <b>FROMAGE</b> <b>DONUT FRAISE</b>



Les menus ont une valeur indicative, ils pourront être modifiés en fonction des contraintes d'approvisionnement.

Nos produits sont souvent :

- Issus de circuits courts



- Fait maison



- Issus de l'agriculture biologique



Ils peuvent également être :

- Surgelés



mais nos produits surgelés sont bruts et retravaillés sur place

1