

# Menus du 3 au 7 février

**Légende :**

- PRODUIT BIO
- PRODUIT RÉGIONAL
- CUISINES PAR NOS CHEFS
- PRODUIT LABELLISÉ
- PRODUIT PÊCHE DURABLE

Lundi 3 février	Mardi 4 février	Mercredi 5 février	Jeudi 6 février	Vendredi 7 février
<p>Chou fleur façon sauce cocktail </p> <p>Jambon blanc et beurre </p> <p>Boulettes au boeuf Sauce façon tajine </p> <p>Bulgour BIO  Endive vapeur </p> <p>Brie Fromage blanc sucré</p> <p>Fruit de saison Liégeois au chocolat</p>	<p><b>Crêpe party ! </b></p> <p>Salade de pommes de terre au persil </p> <p>Pâté en croûte et cornichon</p> <p>Crêpe au jambon </p> <p>Salade verte régionale et vinaigrette </p> <p>Yaourt sucré Munster AOP </p> <p>Crêpe et topping chocolat Crêpe et confiture </p>		<p>Quiche au fromage Beignet de calamars</p> <p>Marmite de la mer MSC  </p> <p>Mini penne Navets persillés </p> <p>Suisse fruité Saint Moret BIO </p> <p>Fruit de saison Beignet à la pomme</p>	<p>Potage de légumes  Avocat mayonnaise</p> <p>Quenelle nature Sauce aurore </p> <p>Riz BIO pilař  Fondue de poireaux </p> <p>Saint-Nectaire AOP  Yaourt aromatisé régional </p> <p>Crème dessert à la vanille Fruit de saison</p>

Nos viandes de bœuf, veau, porc, volaille sont garanties origine France

# Menus du 10 au 14 février

## Légende :



Lundi 10 février	Mardi 11 février	Mercredi 12 février	Jeudi 13 février	Vendredi 14 février
<p><b>Betterave BIO</b>  </p> <p>à la framboise</p> <p>Pâté de campagne et cornichon</p> <p><b>Rôti de porc LR</b></p> <p>Sauce colombo</p> <p> </p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Petits pois BIO</p> <p> </p> <p>Tomme noire IGP </p> <p>Suisse fruité</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Beignet de brocoli</p> <p>Crêpe aux champignons</p> <p>Omelette BIO</p> <p>Sauce au cumin</p> <p> </p> <p>Haricots verts BIO</p> <p>persillés</p> <p>Polenta (semoule BIO)</p> <p> </p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Gâteau basque</p>		<p>Salade verte et croûtons</p> <p>Vinaigrette</p> <p>Velouté de potiron</p> <p></p> <p>Allumettes de porc</p> <p>Sauce façon carbonara</p> <p></p> <p>Coquillettes BIO</p> <p>Courgettes BIO à l'ail</p> <p> </p> <p>Emmental râpé BIO </p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p><b>Cake à la pêche</b> </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de pépinettes à la ciboulette </p> <p>Tarte au fromage</p> <p>Poisson blanc meunière MSC</p> <p>Citron</p> <p> </p> <p>Epinards BIO béchamel</p> <p>Blé BIO nature</p> <p> </p> <p>Yaourt aromatisé régional</p> <p>Chantaillou ail et fines herbes</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Compote pomme BIO</p> <p></p>

 Nos viandes de bœuf, veau, porc, volaille sont garanties origine France

# Menus du 17 au 21 février

**Légende :**

- PRODUIT BIO
- CUISINES PAR NOS CHEFS
- PRODUIT LABELLISÉ
- PRODUIT RÉGIONAL
- PRODUIT PÊCHE DURABLE

Lundi 17 février	Mardi 18 février	Mercredi 19 février	Jeudi 20 février	Vendredi 21 février
<p><b>Macédoine de légumes</b> </p> <p>à la mayonnaise Pâté en croûte et cornichon</p> <p><b>Sauté de porc régional</b> Sauce au curry </p> <p> </p> <p><b>Boulgour BIO</b> <b>Chou-fleur BIO</b>  </p> <p>Edam BIO  Suisse fruité</p> <p>Liégeois vanille Fruit de saison</p>	<p><b>Choucroute</b></p> <p>Salade verte  croûtons et sauce à l'échalote  Oeuf dur et mayonnaise</p> <p>Saucisse de Strasbourg et saucisson à l'ail </p> <p>Pommes de terre vapeur et chou à choucroute </p> <p>Fromage blanc sucré Coulommiers </p> <p>Fruit de saison Crème caramel</p>		<p><b>Salade de coquillettes</b> </p> <p>BIO à l'estragon  Accra de morue </p> <p><b>Poisson frais</b> Sauce aux aromates  </p> <p><b>Carottes à la vapeur</b>  <b>Blé BIO à la tomate</b> </p> <p>Suisse fruité  Kiri</p> <p><b>Cake au citron du chef</b>  Fruit de saison</p>	<p><b>Dips de légumes au</b> </p> <p><b>fromage blanc</b>  Avocat mayonnaise</p> <p><b>Chili sin carne</b> </p> <p><b>Riz BIO pilaf</b>  <b>Haricots plats</b> </p> <p><b>Cantal AOP</b>  Yaourt nature régional et confiture </p> <p><b>Compote pomme BIO</b>  <b>Eclair au chocolat</b></p>

Nos viandes de bœuf, veau, porc, volaille sont garanties origine France