

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

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.

