






















FEVRIER semaine 6

Lundi 5	Mardi 6	Mercredi 7 - végétarien	Jeudi 8	Vendredi 9
<p>Salade de coquillettes au thon et œufs durs</p> <p> </p>	<p>Carottes râpées et gouda</p> <p></p>	<p>Mâche toast de pain d'épices chèvre miel</p> <p></p>	<p>Potage de butternut</p> <p></p>	<p>Terrine de campagne et cornichon</p> <p></p>
<p>Pilon de poulet Haricots verts</p> <p>  </p>	<p>Blanquette de veau Couscous</p> <p> </p>	<p>Tortilla emmental Pommes de terre et légumes</p> <p> </p>	<p>Hachi parmentier de bœuf Salade verte</p> <p> </p>	<p>Poisson sauce aux fruits de mer Panais et carottes</p> <p></p>
<p>Camembert Clémentine</p> <p></p>	<p>Île flottante caramel</p>	<p>Entremet citron et coulis de fruits rouges</p> <p></p>	<p>Tomme blanche Ananas</p>	<p>Compote pomme poire Marbré chocolat</p> <p></p>



Local



Agriculture Biologique




















Végétarien

La mairie se réserve le droit de modifier la composition des menus en cas de problème d'approvisionnement. Sont privilégiés : les denrées issues des circuits courts et des circuits de proximité, les poissons issus de la pêche durable (Label MSC). Toutes les viandes sont d'origine Française.



FEVRIER semaine 7

Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16 - végétarien
Salade de mâche aux gésiers et croûtons	Taboulé oriental 	Velouté de potimarron 	Macédoine de légumes	Céleris carottes et pommes fruits  
Omelette ketchup Pommes de terre grenaille rôties  	Fricassée de dinde  Lentilles vertes 	Brandade de poisson Salade verte	Poisson béarnaise Poêlée de légumes 	Chili sin carne  Riz 
Yaourt fermier sucré  	Bûche du pilat Kiwi 	Crumble de pommes 	Beaufort Banane 	Palet breton Entremet chocolat 



Local



Agriculture Biologique






















Végétarien

La mairie se réserve le droit de modifier la composition des menus en cas de problème d'approvisionnement. Sont privilégiés : les denrées issues des circuits courts et des circuits de proximité, les poissons issus de la pêche durable (Label MSC). Toutes les viandes sont d'origine Française.



FEVRIER Semaine 8

Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22 - végétarien	Vendredi 23
Potage de légumes et emmental râpé 	Céleri rémoulade 	Piémontaise	Carottes râpées et dés de mimolette  	Mini penne surimi et œufs durs  
Poulet tandoori coco Boulgour 	Sauté de porc Fusillis   	Steak haché Petits pois carottes 	Dahl de lentilles Quinoa  	Poisson crème d'ail Brocolis 
Orange  	Fromage blanc à la fraise 	Brie Moelleux chocolat	Liégeois vanille 	Saint-Nectaire Pomme à croquer 



Local



Agriculture Biologique



Végétarien

La mairie se réserve le droit de modifier la composition des menus en cas de problème d'approvisionnement. Sont privilégiés : les denrées issues des circuits courts et des circuits de proximité, les poissons issus de la pêche durable (Label MSC). Toutes les viandes sont d'origine Française.