

	Du 5 au 9 février	qualité	Du 12 au 16 février	qualité	Du 19 au 23 février	qualité	Du 26 février au 1 mars	qualité
LUNDI	Repas végétarien Potage de lentilles Pizza aux 3 fromages Salade verte Yaourt nature sucré		Bœuf goulasch Pâtes farfalles Brie Fruit frais de saison		Centre de loisirs Bouillon aux vermicelles Quiche aux poireaux-lardons Salade verte Fromage blanc vanillé		Centre de loisirs Tartine camembert aux herbes Longe de porc rôtie Haricots-verts à l'aïl Mousse au chocolat	
MARDI	Chou chinois vinaigrette Paleron braisé Purée de pommes de terre Fruit frais de saison		Sauté de volaille à la moutarde Chou romanesco Saint Paulin Mardi Gras		Boule bœuf sauce à l'origan Carottes rôties Plateau de fromages Crêpes au nutella		Pâtes Pennes Sauce au chorizo Petit-suisse Fruit frais de saison	
MERCREDI	Porc au caramel Riz basmati Plateau de fromages Fruit frais de saison <i>Pain + pâte à tartiner</i>		Mousse de foie et son toast Poisson du jour sauce citron Gratin de chou-fleur Liégeois <i>Compote + barre Bretonne</i>		Repas végétarien Omelette du chef Pommes sautées Plateau de fromages Fruit frais de saison <i>Céréales + lait</i>		Journée Tacos ! 	
JEUDI	Salade mêlée aux croutons Poulet rôti tandoori Haricots beurre Flan Pâtissier		Le menu des enfants		Velouté de potimarron Blanquette de dinde Petit-pois cuisinés Ile flottante		Repas végétarien Œuf dur mayonnaise Couscous de légumes Et sa semoule Fruit frais de saison	
VENDREDI	Poisson du jour au curcuma Boullgour aux petits légumes Emmental Compote de pommes		Repas végétarien Coleslaw Tortellonis ricotta-épinards Sauce tomate Yaourt aromatisé		Beignet de calamar Blé à la tomate Plateau de fromages Fruit frais de saison		Soupe alphabet Poisson du jour au curry Purée de brocolis Flan Caramel	

Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine "France"
Le poisson du jour: poisson frais

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -