



lundi 3 février 2020	mardi 4 février 2020	mercredi 5 février 2020	jeudi 6 février 2020	vendredi 7 février 2020
<p>Chou rouge râpé BIO</p> <p>Emincé de dinde sauce tomate Cube de saumon sauce tomate</p> <p>Coquillettes BIO tomate sauge</p> <p>Mimolette</p> <p>Flan vanille</p>	<p>Salade de blé BIO à la parisienne</p> <p>Sauté de bœuf aux olives Œufs durs local sauce pizza</p> <p>Ratatouille</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Clémentine BIO</p>	<p>Rillettes de sardines</p> <p>Semoule à la mexicaine (Semoule BIO)</p> <p>Pont l'évêque local AOP</p> <p>Banane BIO</p>	<p>Chiffonade de salade & noix</p> <p>Hachis parmentier à la purée BIO Brandade de poisson à la purée BIO</p> <p>Fraidou</p> <p>Crêpe de la chandeleur</p>	<p>Pomelos et sucre</p> <p>Colin poêlé</p> <p>Petits pois</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>Compote pomme banane BIO & biscuit galette BIO</p>
Vacances scolaires				
lundi 10 février 2020	mardi 11 février 2020	mercredi 12 février 2020	jeudi 13 février 2020	vendredi 14 février 2020
<p>Potage Dubarry</p> <p>Filet de hoki MSC sauce citron</p> <p>Boulgour</p> <p>Fromage frais aux fruits BIO</p> <p>Kiwi</p>	<p>Céleri BIO local rémoulade au paprika</p> <p>Sauté de dinde à l'ancienne Steak haché de thon sauce basilic</p> <p>Haricots plats à la tomate</p> <p>Brie pointe</p> <p>Tarte aux abricots</p>	<p>Friand au fromage</p> <p>Axoia de bœuf Riz à l'andalouse</p> <p>Riz créole BIO</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Pomme locale</p>	<p>Salade USA (carottes, chou blanc, raisins)</p> <p>Rôti de veau sauce tomate Galette italienne</p> <p>Carottes vichy BIO locales</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Crème framboise yaourt</p>	<p>Laitue iceberg & maïs</p> <p>Aiguillettes de colin MSC meunière</p> <p>Purée de pomme de terre BIO</p> <p>Saint paulin</p> <p>Ananas au sirop</p>
lundi 17 février 2020	mardi 18 février 2020	mercredi 19 février 2020	jeudi 20 février 2020	vendredi 21 février 2020
<p>Salade de pois chiche au cumin</p> <p>Escalope de poulet sauce colombo Steak de colin MSC sauce ciboulette</p> <p>Julienne de légumes</p> <p>Pont l'Eveque local AOP</p> <p>Pomme locale</p>	<p>Salade verte BIO et croûtons</p> <p>Bolognaise de bœuf Bolognaise de thon</p> <p>Pennes BIO</p> <p>Fraidou</p> <p>Crème dessert au caramel</p>	<p>Choux blanc BIO vinaigrette</p> <p>Pané de blé ricotta épinards</p> <p>Epinards BIO à la crème & pdt</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>Cocktail de fruits</p>	<p>Betteraves locale vinaigrette</p> <p>Rôti de porc sauce blanquette Cubes de colin MSC sauce crème</p> <p>Mélange 4 céréales BIO</p> <p>Emmental BIO</p> <p>Kiwi BIO</p>	<p>Carottes râpées BIO locale à la méridionale</p> <p>Filet de limande MSC sauce aurore</p> <p>Mélange de légumes et brocolis</p> <p>Yaourt aromatisé à la vanille BIO</p> <p>Cake au chocolat</p>
lundi 24 février 2020	mardi 25 février 2020	mercredi 26 février 2020	jeudi 27 février 2020	vendredi 28 février 2020
<p>Cœur de palmier & maïs</p> <p>Haché de bœuf au jus Pavé de colin MSC aux herbes de provence</p> <p>Semoule BIO aux petits légumes</p> <p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Orange</p>	<p>Radis râpé vinaigrette</p> <p>Omelette BIO au fromage</p> <p>Jeunes carottes laquées miel orange</p> <p>Brie pointe BIO</p> <p>Beignet au chocolat</p>	<p>Potage parmentier</p> <p>Poulet rôti Escalope de blé panée</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Yaourt nature & Biscuit nappé chocolat BIO</p>	<p>salade de Mâche et croûtons</p> <p>Bouchées orientales sauce fromage blanc curry</p> <p>Frites BIO</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Smoothie mangue vanille</p>	<p>Salade de coquillettes brunoise et yaourt</p> <p>Pavé de merlu MSC sauce ciboulette</p> <p>Haricots verts BIO</p> <p>Tomme noire</p> <p>Poire locale</p>