

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 04 au 08 Février	"La chandeleur" Galette Bretonne Salade verte Crème de gruyère Crêpe au sucre	Rillettes Blanquette de dinde Julienne de légumes Yaourt nature Pomme	Avocat Cordon bleu Carottes Vichy Semoule au lait maison	Velouté de pois cassés Roti de porc charcutière Choux-fleurs Comté Brunoise de fruits	Betteraves Marmite du pêcheur Trio de pâtes Beignet
Goûters	Yaourt nature/fruit	Pain/fromage	Gâteau au yaourt	Lait et céréales	Yaourt/gâteau
Semaine du 11 au 15 Février (ALSH)	Lundi Carbonade flamande Riz beurre Emmental Banane rotie	Mardi Carottes rapées Paupiette de veau Purée de brocolis Ile flottante Orange	Mercredi Velouté courgettes/Vache qui rit Boudin noir aux pommes Purée pommes de terre Yaourt aux fruits	Jeudi Friand Filet de colin citronné Fricassée de champignons Poire	Vendredi 1/2 pamplemousse Omelette au fromage Haricots verts persillés Riz au lait maison
Goûters	Pain/chocolat	Far breton	Yaourt/gâteau	Brioche/fruit	Yaourt/compte
Semaine du 18 au 22 Février (ALSH)	Lundi Salade coleslaw Boulette de bœuf Mêlée de légumes Fromage blanc Compote de fruits	Mardi Fish'n chips Petit suisse nature Orange	Mercredi Duo de crudités Moussaka Salade verte Tiramisu	Jeudi Concombres en vinaigrette Escalope de volaille au bleu Blé Babybel Ananas au sirop	Vendredi Taboulé Œufs durs Epinards Brie Pomme
Goûters	Lait et céréales	Donuts/yaourt	Fruit/yaourt	Pain/confiture	Quatre-quarts
Semaine du 25 février au 1er Mars	Lundi Piemontaise Jambon blanc Ratatouille Gélifiè chocolat Banane	Mardi Potage dubarry Rosbeef Gratin dauphinois Clémentine	Mercredi Haricots verts vinaigrette Palette à la diable Purée crécy St paulin Salade de fruits	Jeudi "Le p'tit montagnard" Croziflette Salade verte Tarte aux myrtilles	Vendredi Salade auvergnate Filet de hoky à l'oseille Courgettes Yaourt aromatisé Kiwi
Goûters	Yaourt/compte	Pain/fromage	Pain d'épices	Gâteau au yaourt	Fruit/yaourt



Produit BIO
Produit local
Viande Française
Fait maison
Repas à thème

INFORMATIONS :

- * Le restaurant municipal se réserve la possibilité de modifier les menus en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre alimentaire sur le mois.
- * Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou des intolérances.
- * Menus validés par une diététicienne.

Pour toutes informations, merci de vous rapprocher du gestionnaire.



T. BOISTARD