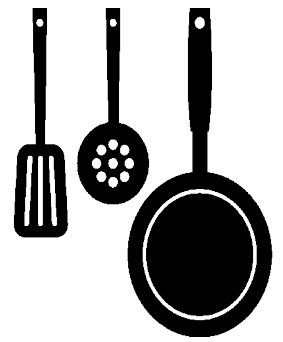


Semaine du
10 au 14 février 2020



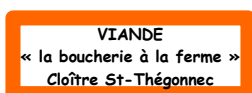
Cette semaine, le chef et son équipe vous proposent :

<p><u>Lundi</u></p> <p>Macédoine de légumes</p> <p>Hachis parmentier</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>	<p><u>Mardi</u></p> <p>(Menu végétarien)</p> <p>Salade campagnarde</p> <p>Tagliatelles du potager</p> <p>Fromage blanc de la ferme</p>
<p><u>Jeudi</u></p> <p>Taboulé</p> <p>Poisson de la marée</p> <p>Brocolis</p> <p>Crumble aux fruits</p>	<p><u>Vendredi</u></p> <p>Potage</p> <p>Saucisses - lentilles</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>

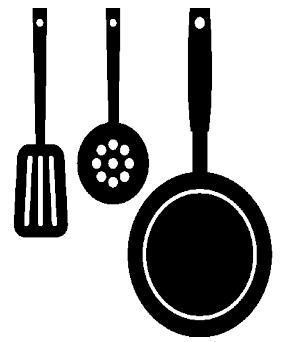
Légumes - fruits crus / légumes - fruits cuits / féculents / produits gras / produits laitiers / produits protidiques / féculents et légumes / produits sucrés

**Les menus peuvent varier selon les livraisons
et les produits frais disponibles**

La collectivité s'engage dans une politique d'achat de produits locaux et issus de l'agriculture biologique. Nos fournisseurs sont majoritairement :



Semaine du
2 au 6 mars 2020



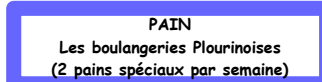
Cette semaine, le chef et son équipe vous proposent :

<p><u>Lundi</u></p> <p>Salade de carottes râpées</p> <p>Jambon grillé</p> <p>Haricots verts</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>	<p><u>Mardi</u></p> <p>(Menu végétarien)</p> <p>Potage croûtons - emmental</p> <p>Ravioles de légumes</p> <p>Yaourt bio</p>
<p><u>Jeudi</u></p> <p>Terrine de campagne</p> <p>Encornets</p> <p>Riz</p> <p>Poire pochée</p>	<p><u>Vendredi</u></p> <p>Mini couscous</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>

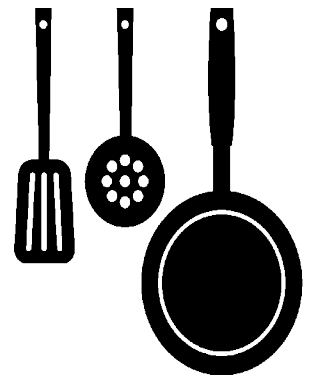
Légumes - fruits crus / légumes - fruits cuits / féculents / produits gras / produits laitiers / produits protidiques / féculents et légumes / produits sucrés

**Les menus peuvent varier selon les livraisons
et les produits frais disponibles**

**La collectivité s'engage dans une politique d'achat de produits locaux et issus de
l'agriculture biologique. Nos fournisseurs sont majoritairement :**



Semaine du
9 au 13 mars 2020



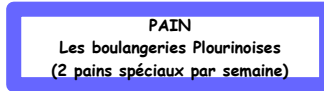
Cette semaine, le chef et son équipe vous proposent :

<p><u>Lundi</u></p> <p>Chou vinaigrette</p> <p>Côte de porc</p> <p>Gnocchi de pommes de terre</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>	<p><u>Mardi</u></p> <p>(Menu végétarien)</p> <p>Croque-tomate</p> <p>Tajine de légumes</p> <p>Falafels</p> <p>Yaourt de la ferme</p>
<p><u>Jeudi</u></p> <p>Salade de gésiers</p> <p>Pâtes de la mer</p> <p>Coulant au chocolat</p>	<p><u>Vendredi</u></p> <p>Salade de betteraves rouges</p> <p>Sauté de bœuf</p> <p>Jardinière de saison</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>

Légumes - fruits crus / légumes - fruits cuits / féculents / produits gras / produits laitiers / produits protidiques / féculents et légumes / produits sucrés

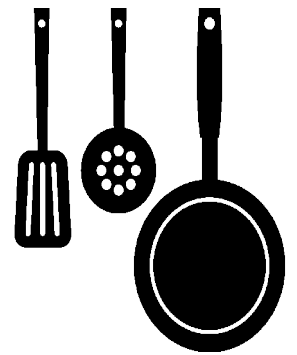
Les menus peuvent varier selon les livraisons
et les produits frais disponibles

La collectivité s'engage dans une politique d'achat de produits locaux et issus de
l'agriculture biologique. Nos fournisseurs sont majoritairement :



Semaine du

16 au 20 mars 2020



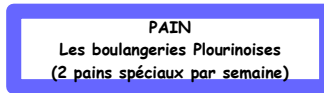
Cette semaine, le chef et son équipe vous proposent :

<p><u>Lundi</u></p> <p>Salade de carottes râpées et céleri</p> <p>Sauté d'agneau Céréalière</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>	<p><u>Mardi</u> (Menu végétarien)</p> <p>Potage de lentilles corail avec croûtons et emmental</p> <p>Pâtes à la milanaise</p> <p>Fromage blanc bio</p>
<p><u>Jeudi</u></p> <p>Salade de chou rouge aux pommes</p> <p>Poisson de la marée Purée de brocoli</p> <p>Pannacotta</p>	<p><u>Vendredi</u></p> <p>Salade de riz au thon</p> <p>Rôti de porc Duo de choux</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>

Légumes - fruits crus / légumes - fruits cuits / féculents / produits gras / produits laitiers / produits protidiques / féculents et légumes / produits sucrés

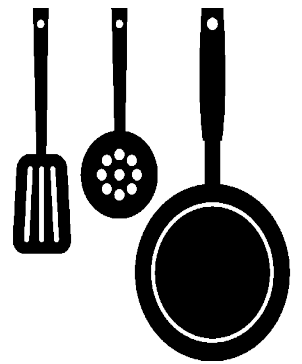
Les menus peuvent varier selon les livraisons
et les produits frais disponibles

La collectivité s'engage dans une politique d'achat de produits locaux et issus de
l'agriculture biologique. Nos fournisseurs sont majoritairement :



Semaine du

23 au 27 mars 2020



Cette semaine, le chef et son équipe vous proposent :

<p><u>Lundi</u></p> <p>Rillettes et cornichons</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Haricots verts et haricots beurre</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>	<p><u>Mardi</u></p> <p>(Menu végétarien)</p> <p>Cake aux légumes</p> <p>Curry végétal</p> <p>Ébly</p> <p>Yaourt de la ferme</p>
<p><u>Jeudi</u></p> <p><u>Thème californien</u></p> <p>Fish burger</p> <p>Frites</p> <p>Milk-shake</p>	<p><u>Vendredi</u></p> <p>Salade de céleri-rave</p> <p>Sauté de porc</p> <p>Pâtes</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>

Légumes - fruits crus / légumes - fruits cuits / féculents / produits gras / produits laitiers / produits protidiques / féculents et légumes / produits sucrés

Les menus peuvent varier selon les livraisons
et les produits frais disponibles

La collectivité s'engage dans une politique d'achat de produits locaux et issus de
l'agriculture biologique. Nos fournisseurs sont majoritairement :

