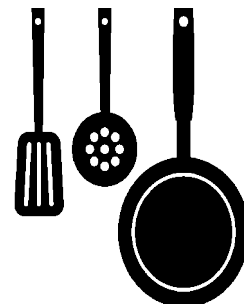


Semaine



du 1^{er} au 5 février 2021

Cette semaine, le chef et son équipe vous proposent :

<p><u>Lundi</u></p> <p>Saucisson à l'ail</p> <p>Paupiette de dinde</p> <p>Petits pois - carottes à la française</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>	<p><u>Mardi</u></p> <p><i>Menu végétarien</i></p> <p>Tarte aux légumes</p> <p>Chili sin carne</p> <p>Riz - haricots rouges</p> <p>Yaourt de la ferme</p>
<p><u>Jeudi</u></p> <p>Salade piémontaise</p> <p>Poisson de la marée</p> <p>Riz - brunoise de carottes bio</p> <p>Crumble de pommes au blé noir</p>	<p><u>Vendredi</u></p> <p>Potage</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 :

