



Lundi 10 Février	Mardi 11 Février	Mercredi 12 Février	Jeudi 13 Février	Vendredi 14 Février
<b>Macédoine Bio mayonnaise</b> Chili de haricots rouges / <b>Riz IGP</b> Camembert à la coupe <b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Carottes râpées et maïs Bio</b> Boulettes de bœuf sauce champignons Merlu sauce champignons Galettes de légumes <b>Carré frais Bio à la coupe</b> <b>Purée de fruits Bio</b>	<b>Salade de haricots verts Bio</b> <b>Potée de dinde Label Rouge</b> Potée de flageolets Pommes de terre au bouillon Coulommiers à la coupe Flan caramel	Rillettes de porc Œuf dur mayonnaise Pané fromager / <b>Brocolis à la crème Bio</b> Yaourt sucré <b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Salade verte Bio</b> Tortis <b>au saumon MSC</b> / Emmental à la coupe <b>Notre moelleux aux fruits rouges</b>
<b>Goûter</b>				
Fromage blanc sucré Cake fraise Jus de fruits	Yaourt aromatisé Pain - pâte à tartiner Fruit de saison	Lait 1/2 écrémé Barre bretonne à découper Fruit de saison	Fromage Pain Purée de fruits	Crème dessert chocolat Pain au lait - confiture Fruit de saison
<b>Pique-nique sandwich froid</b>				
Bagnat œuf Chips <b>Emmental Bio</b> <b>Fruit Bio et Fourré chocolat</b>	Bagnat mozzarella Chips <b>Edam Bio</b> <b>Purée de fruits Bio à boire et Petit beurre</b>	Club dinde (Club mozzarella) Chips <b>Emmental Bio</b> Crème dessert à boire et Madeleine	Bagnat thon Chips Yaourt à boire <b>Fruit Bio et Cookie</b>	Club mozzarella Chips <b>Emmental Bio</b> Crème dessert à boire et Cake fraise



**Bio** : Produit issu de l'agriculture biologique. Seule la composante précisée est Bio



**IGP** : Indication Géographique Protégée



**AOP** : Appellation d'Origine Protégée



**Label Rouge**  
Viande de qualité supérieure



**Menu végétarien**

● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.



Lundi 17 Février	Mardi 18 Février	Mercredi 19 Février	Judi 20 Février	Vendredi 21 Février
Salade de blé aux légumes Steak haché Hoki à l'huile d'olive <b>Purée de panais Bio</b> Bûche de chèvre à la coupe <b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Salade verte Bio</b> <b>Jambon blanc Label Rouge</b> Bolognaise de thon Coquillettes <b>Chaource AOP à la coupe</b> Ramequin de fromage blanc nature et sucre	Pizza au fromage <b>Notre terrine de colin MSC</b> / <b>Carottes Bio</b> Petit suisse sucré <b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail</b> Tajine de bœuf Tajine de pois chiches Semoule Emmental à la coupe Crème dessert vanille	Salade de lentilles aux oignons Nuggets de blé / <b>Haricots verts à l'ail Bio</b> Brie à la coupe <b>Fruit de saison Bio</b>
<b>Goûter</b>				
Lait 1/2 écrémé Cookies Purée de fruits	Flan caramel Brioche tranchée Fruit de saison	Fromage Pain Purée de fruits	Yaourt aromatisé Pompon chocolat Fruit de saison	Fromage blanc sucré Pain - chocolat au lait tablette Purée de fruits
<b>Pique-nique sandwich froid</b>				
Bagnat thon Chips <b>Emmental Bio</b> <b>Fruit Bio et Petit beurre</b>	Club mozzarella Chips <b>Edam Bio</b> <b>Purée de fruits Bio à boire et Madeleine</b>	Bagnat thon Chips Yaourt à boire <b>Fruit Bio et cake fraise</b>	Bagnat œuf Chips <b>Edam Bio</b> Crème dessert à boire et Cookie	Bagnat mozzarella Chips <b>Emmental Bio</b> <b>Fruit Bio et fourré chocolat</b>

**95 % de nos pâtes sont produites en France**

Les pâtes **Bio** sont fabriquées en région Vaucluse et Rhône-Alpes

**Bio** : Produit issu de l'agriculture biologique. Seule la composante précisée est Bio  
**IGP** : Indication Géographique Protégée  
**AOP** : Appellation d'Origine Protégée  
**Label Rouge** : Viande de qualité supérieure  
**Menu végétarien**

Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats
 Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.