



MENU DU MOIS DE FEVRIER 2023

Semaine du
1er au 3 février 2023

Mercredi 1 février 2023

Butternut râpé
Jambon braisé
Petits pois aux oignons
Tomme blanche
Crème patissière

Jeudi 2 février 2023

Carottes locales râpées 
Lasagnes de légumes
Salade verte bio 
Carré frais
Crêpe au sucre

Vendredi 3 février 2023

Crèmeux de céleri
Boules de bœuf au jus
Frites et ketchup
Fromage blanc
Fruit de saison



20 au 24 février 2023

Lundi 20 février 2023

Betteraves rouges
Bolognaise végétarienne aux
lentilles
Chantaillou
Fruit de saison

Mardi 21 février 2023

Potage de légumes
Hachis parmentier (pommes de
terre locales) 
Salade verte bio 
Camembert
Yaourt aux fruits


Mercredi 22 février 2023

Tartine fine oignon mozzarella
Chipolatas
Céleri braisé
Vache picon
Compote de pommes

Jeudi 23 février 2023


Chou rouge râpé
Cuisse de poulet rôti aux herbes
Haricots plats
Tomme noire

Vendredi 24 février 2023

Salade pois chiches
Dos de colin d'Alaska MSC façon
blanquette 
Légumes du pot
Mimolette
Fruit de saison

27 au 28 février 2023

Lundi 27 février 2023

Salade verte bio aux œufs 
Chili sin carné
Riz pilaf
Petit moulé
Fruit de saison

Mardi 28 février 2023

Carottes locales râpées
vinaigrette 
Poisson pané MSC sauce napolitaine 
Fondue de poireaux
Gouda
Gâteau au yaourt



Produit pêche durable



Issu de l'agriculture biologique



Menu végétarien



Produit local



Produits Labellisés