



Menu de février 2019

Bonnes vacances
vitaminées !

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				1^{er} Salade niçoise Aiguillette de colin multi grains Ébly® Comté Fruit de saison
4 Friand au fromage Steak haché Choux de Bruxelles P'tit Louis® Fruit de saison	5 Menu végétarien Salade composée Falafel fève Coquillettes sauce tomate Tomme blanche Fruit de saison	6 Macédoine à la parisienne Crêpe au jambon Flanby® Biscuit	7 Salade jurasienne Cordon bleu Épinards hachés Gervais rigolo® Biscuit	8 Salade de lentilles Rôti de porc Carottes Yogourt nature Pomme
11 Croisillon Dubarry Goulash Coquillettes Fromtin affiné Fruit de saison	12 Salade composée Saucisse Haricots verts Bonbel® Compote	13 Salade verte Steak de jambon Petits pois Flan pâtissier	14 Salade mélangée Blanc de poulet Haricots coco Brie Tarte aux pommes	15 Salade paysanne Poisson à la bordelaise Riz pilaf Carré frais® Fruit de saison
18	19	20	21	22
VACANCES				
25	26	27	28	
VACANCES				

Les documents concernant l'origine des viandes sont consultables sur les lieux de restauration

■ **Produit issu de l'agriculture biologique** ■ **Produit du terroir- producteurs locaux**

(Sous réserve des possibilités d'approvisionnement)

