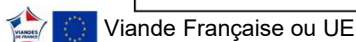


Menus du 3 au 9 février 2025

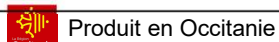


	lundi 3 février 2025	mardi 4 février 2025	mercredi 5 février 2025	jeudi 6 février 2025	vendredi 7 février 2025
Entrée	Soupe de légumes, croûtons	Salade Piémontaise s/porc, s/viande, végétarien : Salade de pomme de terre	Saucisson à l'ail s/porc, s/viande, végétarien : Macédoine de légumes	Perles légumières	Betteraves BIO vinaigrette
Plat principal	Nuggets de poulet	Fricadelle	Couscous de poulet	Tarte 3 fromages	Cœur de merlu sauce citron
	s/viande, végétarien : Nuggets de blé	s/viande, végétarien : Crousty végétal			végétarien : Galette boulgour pois chiches emmental sauce citron
Accompagnement	Polenta crémeuse	Petit pois au jus	s/viande, végétarien : Assortiment de légumes et pois chiches façon couscous	Epinards en béchamel	Ecrasé de patates douces persillées
Fromage / Laitage	Saint Bricet	Emmental BIO	Yaourt nature sucré	Fromage blanc BIO	Cantal jeune AOP
Dessert	Fruit de saison BIO	Cocktail de fruits au sirop léger	TwiBIO chocolat	Fruit de saison	Crêpe au chocolat

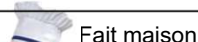
Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement



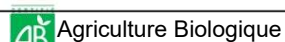
Viande Française ou UE



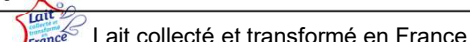
Produit en Occitanie



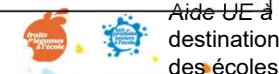
Fait maison



Agriculture Biologique



Lait collecté et transformé en France



Aide UE à destination des écoles



« Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE ».

