

Du 30 janvier au 03 mars 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 30 janvier au 03 février 2023 	 salade coleslaw  Tarte au légumes Riz fromage  Fruit de saison	 Salade verte mimolette et noix fricadelle de boeuf  Poelée de boulgour aux légumes compote 		Bâtonnet de carottes SCE crème de thon Saute de poulet Petits pois  Crêpe SCE chocolat   CHANDELEUR	 Soupe de légume* Poisson à la provençale Semoule au beurre fromage frais nature    Fruit de saison
Semaine du 06 au 10 février 2023	 Betteraves râpées Jambon braisé au miel P terre rissolées/poelée légumes Fruit de saison	 Soupe de lentilles corail Lasagne aux épinards* Avec son Fromage de brousse Madeleine pur beurre Fruit		Pavé de saumon sauvage du pacifique purée de courge fromage Compote	Salade verte aux maïs toast au guacamole Pilon de poulet mexicain Riz aux haricots rouges Salade d'ananas REPAS MEXICAIN
Semaines du 13 au 24 février 2023	VACANCES SCOLAIRES	VACANCES SCOLAIRES		VACANCES SCOLAIRES	VACANCES SCOLAIRES
Semaine du 27 au 03 mars 2023 	 Charcuterie et salade Bolognaise macaroni avec son fromage râpé Banane	Gratin de poisson colin avec ses moules Poelée p terre haricots Fromage de brebis Bugnes MARDI GRAS		Carottes râpées Blanquette de volaille gratin de p terre façon raclette Compote	Oeufs durs à la fayonnaise Rizotto aux légumes* Flan chocolat Fruit de saison

Pain Bio tous les jours Viandes, poissons, œufs Céréales, féculents et légumineuses Fruits et Légumes Produits laitiers
Toutes les viandes servies sont exclusivement d'origines françaises

Nous restons tributaires de certains phénomènes indépendants de notre volonté, tels que rupture du fournisseur ou mouvements de grèves. Dans ces cas de figure, les menus peuvent subir des modifications de dernière minute. Toutes les viandes de bœuf sont d'origine française.

Produit issu de l'Agriculture Biologique :



Produit à Mallemort :



Plat fait maison : * (astérisque)

Menu sans protéine animale