


















Du lundi 29 Janvier au vendredi 2 Février 2024

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|---|----------|--|--|
|  Potage freneuse BIO (légumes) |  Haricots verts BIO vinaigrette Macédoine vinaigrette | | Salade choubidou (chou rouge et chou blanc) Salade iceberg et oignons frits |  LE JOUR DU Végé Endives BIO tzaziki  Salade coleslaw BIO |
|  Poulet rôti |  Pavé de merlu orientale | | Rôti de veau au jus |  Dahl de pois cassés et riz |
|  Chou-fleur et pommes de terre sauce Mornay |  Semoule | |  Jardinière de légumes BIO | |
| Mimolette Tomme grise |  Yaourt nature BIO sucré  Yaourt aux fruits BIO | |  Saint Paulin BIO Brie | Fromage fondu Président Croc lait |
|  Fruit de saison BIO  Fruit de saison BIO |  Fruit de saison BIO  Fruit de saison BIO | |  Cake épeautre citron Flan pâtissier | Ananas au sirop Abricot au sirop |

Tous les poissons proposés sont issus de pêcheries durables



Viande Origine France



Produit biologique



Produit local



Fait maison



Produit Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit MSC



Plat Végétarien



Produit AOP/AOC



Produit Vergers écoresponsables