



Semaines	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
3 au 7 février	Macédoine de légumes Sauce mayonnaise Saucisse de Toulouse au jus (sv : roulé végétal goût merguez au jus) Lentilles Bio au jus Suisse sucré Mandarine	Chou blanc râpé Vinaigrette au curry Omelette du chef (MEA) Épinards à la Béchamel Le rond HVE de la ferme des Ayguees Donuts	Salade iceberg Vinaigrette Pain pita Lamelles kebab Sauce blanche (sv : pain pita , thon Sauce blanche) Rosti de pommes de terre Saint Paulin Milkshake banane Bio chocolat	Potage de potimarron Filet de colin d'Alaska sauce ciboulette Penne Bio Emmental Bio râpé Poire
10 au 14 février	Salade de pommes de terre, oignons et cornichons Vinaigrette Cordon bleu de dinde (sv : poisson pané 100 % filet) Haricots verts Bio persillés Cantal AOP Orange Bio	Carottes râpées Vinaigrette aux fines herbes Encornets de calamars Semoule Bio Camembert Bio Liégeois vanille	Salade verte Vinaigrette Lasagnes au boeuf (sv : lasagnes de légumes) Yaourt nature BIO GAEC La Grange Pomme	Betteraves Bio Vinaigrette Perle de riz et pois chiche BIO Légumes couscous Petit moulé nature Gâteau au miel et aux 4 épices du chef
17 au 21 février	Chou rouge râpé Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne Sauté de porc Sauce Normande (sv : nuggets végétarien de blé) Purée de pommes de terre Bûche du pilat Crème dessert à la vanille	Salade verte Vinaigrette Pavé de merlu MSC Sauce citron Gratin de chou-fleur CE2 Yaourt nature BIO GAEC La Grange Beignet chocolat noisette	Tarte au fromage de chèvre et épinards du chef Sauté de boeuf Sauce au cumin (sv : omelette nature) Carottes CE2 Yaourt HVE GAEC La Belle étoile Kiwi Bio	Macédoine de légumes Sauce mayonnaise Dahl de lentilles Bio Riz Bio Pilaf Saint Nectaire AOP Compote fraîche pomme Bio cannelle
24 au 28 février				

Légendes :  Bio  Produits labellisés  Régions  Plat signature  Origine France