



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 3/2 au 7/2	<p>Salade Coleslaw</p> <p> Sauté de Bœuf Bobotie</p> <p>Semoule </p> <p>Brie Pointe</p> <p>Crème Anglaise</p>	<p>Concombre Vinaigrette Terroir</p> <p> Colin Mariné Thym Citron </p> <p>Haricots Beurre à l'Ail </p> <p>Gouda</p> <p>Crêpe Moelleuse Sucrée </p>		<p> ESCALE HIVERNALE</p> <p>Salade Verte </p> <p> Jambon Blanc* de Paris</p> <p>Gratin de Pomme de Terre à la Raclette</p> <p>Fromage Frais Sucré </p> <p>Purée Pomme Miel </p> <p>*Jambon de Poulet </p>	<p>LE JOUR DU </p> <p>Potage Cultivateur </p> <p>Pané de Blé </p> <p>Carottes Braisées </p> <p>Cantal </p> <p>Fruit </p>
du 10/2 au 14/2	<p>Macédoine Mayonnaise</p> <p> Steak de Colin Sauce Citron</p> <p>Purée </p> <p>Petit Moulé Nature</p> <p>Fruit </p>	<p>Friand au Fromage</p> <p> Rôti de Bœuf et Jus</p> <p>Haricots Verts Saveur Soleil </p> <p>Fromage Frais aux Fruits </p> <p>Fruit</p>		<p>LE JOUR DU </p> <p>Carottes Râpées </p> <p>Coquillettes à l' Italienne</p> <p>Edam</p> <p>Flan Chocolat</p>	<p>Laitue Iceberg Vgt Moutarde Ancienne</p> <p>Nuggets de Poisson & Citron</p> <p>Epinards Béchamel</p> <p>Yaourt Nature Sucré</p> <p>Fougasse Sucrée </p>
	<p> Label Rouge</p> <p> Origine France</p> <p> Agriculture Biologique</p> <p> Pêche Responsable</p> <p> Local</p> <p> Agriculture Raisonnée</p>	<p> Appellation d'Origine Contrôlée</p>	<p> Plat cuisiné par le chef avec sa touche de savoir-faire et une attention particulière</p>	<p>Avec l'astérisque sont nommés les plats de substitution pour les menus contenant du porc</p>	