





## MENUS FEVRIER 2023

DATE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
DU 6/02 AU 10/02	<b>BONNE</b>			
DU 13/02 AU 17/02	<b>VACANCES</b>			
DU 20/02 AU 24/02 	Betteraves aux pommes Poulet Purée de maïs et pop-corn (FM) Fromage (PL) Fruit	<b>Mardi gras</b> Soupe vermicelle Pot au feu Et ses légumes (FM) Beignet du carnaval (FM)	Salade de blé au surimi (FM) Poisson Epinard béchamel(FM) Fromage (PL) Compote (FM)	Potage (FM) Rôti porc Gratin dauphinois (FM) Yaourt Fruit
DU 27/02 AU 3/03	Brocolis vinaigrette Petit salé lentilles (PL/FM) Fromage (PL) Fruit	Jambon blanc Fondu creusoise (FM) Frite Petit suisse	Œufs mimosa Brandade de poisson (FM) Fromage blanc Fruit	<b>Repas végétarien</b> Taboulé (FM) Croque-monsieur au fromage Salade Salade de fruit (FM)
<b>Légende</b>				
	PL : Nous privilégions les producteurs locaux et les circuits courts			
	AB : Produits issus de l'agriculture biologique			
	FM : Fait Maison, Camille nous propose ses délicieuses recettes pour le plus grands plaisir de nos petits !			
Ces informations ne sont pas contractuelles. Les menus et provenances peuvent être modifiés pour des raisons d'approvisionnement ou des problèmes techniques. Les plats sont susceptibles de contenir des allergènes.				