



MENU

	DEJEUNER		DINER	
Lundi 12 février	<i>Nouvel an chinois</i>		Steak sauce au poivre Haricots beurre Laitage Bio Tarte normande maison	● ● ● ●●
Mardi 13 février	Salade carnaval Boulettes de pois chiche Duo de carottes Laitage Bio Beignet	● ● ● ● ●●	Filet de poisson pané Riz pilaf Laitage Bio Ananas	● ● ● ●
Mercredi 14 février	Salade du jour Poulet rôti Potimarron grillé Laitage Bio Compote	●● ● ● ● ●	Paupiette de veau Pâtes Bio Laitage Bio Flan au chocolat Bio	● ● ● ●●
Jeudi 15 février	Pizza maison Blanquette de poisson Mélange de 4 céréales Laitage Bio Bar à fruits	●● ● ● ● ●	Quiche au fromage Salade verte Laitage Bio Mousse caramel au beurre salé	●● ● ● ●●
Vendredi 16 février	Crudités de saison Saucisse de Toulouse sauce marchand de vin Purée de pommes de terre Laitage Bio Fromage blanc gourmand	● ● ● ● ●●	: menu végétarien : produits subventionnés par l'aide de IUE à destination des écoles. Tous les plats sont cuisinés sur place.	

Le Principal
Jean-Luc JAMBOU

La Gestionnaire
Valérie PENQUERCH

