



SEMAINE	Du 02/02 au 06/02	Du 09/02 au 13/02	Du 16/02 au 20/02	Du 23/02 au 27/02
LUNDI	Chandeleur Radis noir et beurre (7) Pâtes bolognaises (1) Crêpe au sucre (1,3,7)		<i>VACANCES D'HIVER</i>	<u>MENU VÉGÉTARIEN</u> Celéri rémoulade (3,7,11,14) Pizza 3 fromages (1,7) Compote
MARDI	Potage maison Poisson pané (1,4) sauce tartare (3,7,11,14) et/ou citron Riz étuvé Yaourt (7)	<i>VACANCES D'HIVER</i>		Samoussa (1,6) Nem au poulet (1,9) Riz cantonnais Panna cotta aux fruits exotiques (7)
JEUDI	<u>MENU VÉGÉTARIEN</u> Macédoine (3,7) Curry de lentilles CSP et petits légumes Fromage Kiwi		<i>VACANCES D'HIVER</i>	Salade verte dès de fromage Bœuf Bourguignon CSP Pomme de terre braisées Petit Filou
VENDREDI	Carottes bâtonnets à croquer et sauce Burger (1,7,8) Frites et ketchup Petit pot de glace (7, +)	<i>VACANCES D'HIVER</i>		Saucisson sec et cornichons Poisson frais * grillé au citron Ratatouille d'hiver Fromage fondu Banane

*CAP FOCEAN La Rochelle **Préparé avec du lait entier fermier BBC + : peut contenir trace de gluten, soja ou fruit à coque



Fruit français

VIANDES DE FRANCE



Label Rouge



Produit local



Agriculture biologique



Bleu Blanc Cœur



Fait maison

Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Protégée



Pêche durable (msc)



PSP Préparé sur place

CSP Cuisiné sur place



Haute Valeur Environnementale