



Semaine du 18 Février au 22 Février 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Hors d'œuvres</b>	<b>Hors d'œuvres</b>	<b>Hors d'œuvres</b>	<b>Hors d'œuvres</b>	<b>Hors d'œuvres</b>
Bouillon de bœuf vermicelles	Œufs mayonnaise	Carottes râpées vinaigrette	Pâté de volaille cornichon	Salade verte et croûtons
<b>Plat protidique</b>	<b>Plat protidique</b>	<b>Plat protidique</b>	<b>Plat protidique</b>	<b>Plat protidique</b>
Blanquette de dinde à l'ancienne	Poissonnette au citron	Rôti de bœuf au jus	Filet de colin sauce dieppoise	Rôti de porc aux olives SP : Rôti de dinde
<b>Garniture</b>	<b>Garniture</b>	<b>Garniture</b>	<b>Garniture</b>	<b>Garniture</b>
Boulgour	Epinards béchamel	Purée	Chou-fleur	Riz blanc
<b>Fromage</b>	<b>Fromage</b>	<b>Fromage</b>	<b>Fromage</b>	<b>Fromage</b>
Vache Picon	Carré de l'est	Saint nectaire	Tomme grise	Petit filou
<b>Dessert</b>	<b>Dessert</b>	<b>Dessert</b>	<b>Dessert</b>	<b>Dessert</b>
Kiwi	Orange	Le blanc caracrousti (Fromage blanc, muesli, caramel)	Cake noix de coco chocolat	Pomme golden
<b>Goûter</b>	<b>Goûter</b>	<b>Goûter</b>	<b>Goûter</b>	<b>Goûter</b>
Compote pommes/fraises Langue de chat	Entremet vanille Sablé de Retz	Baguette Cantadou nature	Lait ½ écrémé Riz soufflé chocolat	Baguette Confiture

Uniquement  
les maternelles

Au minima 40% de nos produits sont certifiés « durables » :



Volailles  
veau



Bœuf  
charolais



Porc



Pêche  
durable



Pain  
local



Produits  
locaux