

## Le Menu de la Cantine





	Lundi 5 Fevrier	Mardi 6 Fevrier	Jeudi 8 Fevrier	Vendredi 🤉 Fevrier
	Potage de légumes bio	Rillettes de porc		CHINO Coleslaw Bio de haricots mungo
1	Merlu MSC sauce provençale	Quenelles Bio sauce aurore	Potée de bœuf	Nems aux légumes
	Polenta	Carottes Bio persillées	Galettes de légumes	Riz IGP à la coriandre
			Coulommiers Bio à la coupe	
	Petit suisse bio aromatisé	Fruit Bio de saison	Fruit Bio de saison	Notre moelleux aux litchis
	lundi 12 Fevrier	Mardi 13 Fevrier	Jeudi 15 Fevrier	Vendredi 16 Fevrier
			Salade verte Bio	
Végé	Notre frittata Bio aux oignons	Ragoût de dinde Label rouge	Tartiflette	Bâtonnets de colin MSC et citron
	Epinards Bio moulinés	Semoule		Petits pois Bio
	Petit moulé	Brie à la coupe		Petit suisse sucré
*** #	Fruit Bio de saison	Purée de fruits Bio	Flan chocolat	Beignet aux pommes









IGP : Indication Géographique Protégée



**AOP** : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge Viande de qualité supérieure







## Le Menu de la Cantine



	Lundi 19 Feurier	Mardi 20 Fevrier	Jeudi 22 Fevrier	Vendredi 23 Fevrier
Vegé	Potage de légumes bio	Taboulé d'hiver	Notre cake fromage et olives	
	Gratin de	Cordon bleu Bio	Jambon blanc Label rouge	Chili con carné
	coquillettes	Choux fleur Bio mornay	Purée de panais Bio	Riz IGP
				Fromage fouetté
	Yaourt aromatisé	Liégeois vanille	Fruit Bio de saison	🚔 🍊 🛮 Fruit Bio de saison
	lundi 26 Fevrier	Mardi 27 Fevrier	Jeudi 29 Fevrier	Vendredi 1er Mars



Nos Pâtes sont 95% françaises

Les pâtes Bio sont fabriquées en région Vaucluse et Rhône-Alpes









**Bio**: Produit issu de l'agriculture biologique. Seule la composante précisée est Bio



IGP: Indication Géographique Protégée



AOP: Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge Viande de qualité supérieure







O Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats O Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.