



Menu de Février 2019



<p>Lundi 28 janvier</p> <p>C Pamplemousse VPO+FT Hachis parmentier PL Flan vanille</p>	<p>Mardi 29 janvier</p> <p>LVC Potage VPO Beignet de poisson LVC Brocolis FR+C Fromage/fruit</p>	<p>Jeudi 31 janvier</p> <p>FT Semoule de couscous VPO Poulet, agneau, merguez LVC Légumes de couscous C Pomme bio*</p>	<p>Vendredi 1^{er} février</p> <p>LVC Macédoine VPO Steak haché LVC+FT Pommes de terre + butternut PL Petit suisse</p>
<p>Lundi 4 février</p> <p>LVC Potage VPO Dos de colin LVC Haricots beurre FT Crêpe</p>	<p>Mardi 5 février</p> <p>C Pamplemousse VPO Chili con carne FT Riz PL Fromage blanc</p>	<p>Jeudi 7 février</p> <p>C+VPO Salade de la mer VPO+FR Cordon bleu LVC Poêlée de légumes C Clémentine</p>	<p>Vendredi 8 février</p> <p>C+PL Concombre à la crème VPO Saucisse LVC Lentilles LVC Pêche à la chantilly</p>
<p>Bonnes</p>		<p>Vacances !</p>	

C : crudités VPO : viande-poisson-œuf LVC : Légumes verts cuits FT : féculent PL : Produit laitier FR : fromage

Veillez prévenir le cuisinier en cas d'allergie à certains aliments.

Les aliments soulignés sont issus de l'agriculture biologique.

Salade de la mer : salade verte, thon, tomates

