























Le déjeuner

Lundi 10 février	Mardi 11 février	Jeudi 13 février	Vendredi 14 février
Potage   Saucisses   Petits Pois   Tome blanche Banane 	Pâté de campagne  Poêlée Sarladaise   Salade Emmental  Pomme 	Carotte à l'indienne   Parmentier de poisson  Salade Crème dessert  	Cœur de laitue sauce bulgare  Curry de légumes  Riz  Tarte aux pommes  

Lundi 17 février	Mardi 18 février	Jeudi 20 février	Vendredi 21 février
Salade perle à la mexicaine  Mijoté de sot l'y laisse   Gratin de choux fleur  Brie  Orange 	Houmous d'avocat et crudités  Tortilla  Fondue de tomate  Fromage blanc 	Salade de céréales  Mijoté de porc à la moutarde    Carottes persillées  Le Maillezaïs  Purée de fruit  	Salade composée  Penne  aux deux poissons (saumon et poisson blanc)  Assortiments de fruits 

Produit bio 
 Produit local : 
 Produit frais : PF
 Haute valeur environnementale : 
 Crèmerie Coulon : *
 Fait maison : 
 Appellation d'origine contrôlée : AOP
 origine française : 

Des changements indépendants de notre volonté peuvent intervenir