

6	lundi 3 février 2020	mardi 4 février 2020	mercredi 5 février 2020	jeudi 6 février 2020	vendredi 7 février 2020
Semaine	MACEDOINE DE LEGUMES EMINCE DE DINDE PETITS POIS & CAROTTES REBLOCHON POMME	SALADE COMPOSEE QUENELLE NATURE A LA TOMATE RIZ SAFRANÉ PETITS SUISSES PECHE AU SIROP		ÉMINCÉ DE CHOU ROUGE AUX POMMES DOS DE MERLU & CITRON POMMES SAUTÉES YAOURT NATURE SUCRE ROULE AU CHOCOLAT	SALADE DE PATES RÔTI DE BŒUF PUREE DE POTIRONS ST NECTAIRE KIWI
	7	lundi 10 février 2020	mardi 11 février 2020	mercredi 12 février 2020	jeudi 13 février 2020
Semaine	ROSETTE + BEURRE MÉDAILLON DE MERLU AU VIN BLANC PETITS POIS ST NECTAIRE ORANGE	SALADE D'ENDIVES AU JAMBON DIOT DE SAVOIE LENTILLES AU JUS FROMAGE TERROIR TARTE CITRON		SALADE DE PERLES PALERON À LA TOMATE CHOU FLEUR AU JUS CONTE BANANE	SALADE VERTE TARTIFLETTE Végétarienne COMPOTE DE POMMES
	8	lundi 17 février 2020	mardi 18 février 2020	mercredi 19 février 2020	jeudi 20 février 2020
Semaine	SALADE DE BLÉ ESCALOPE DE PORC HARICOTS VERTS MONTAGNARD CORBEILLE DE FRUIT	DUO DE CELERI CAROTTES MIJOTÉ DE BŒUF AUX OIGNONS PURÉE DE POMMES DE TERRE FROMAGE BLANC AUX COULIS DE FRUITS		SALADE DE LENTILLES SPAGHETTIS GARNIE DE SES LEGUMES YAOURT NATURE SUCRE POIRE	SALADE COMPOSEE FILET DE POISSON PANE EPINARDS A LA CREME BREBIS TARTE AUX POMMES
	9	lundi 24 février 2020	mardi 25 février 2020	mercredi 26 février 2020	jeudi 27 février 2020
Semaine					



POISSON FRAIS



PRODUIT LOCAL



Dans le cadre du règlement d'information aux consommateurs CE N°1169/2011, nous vous informons que les repas servis peuvent contenir les allergènes suivants : céréales (gluten), lupin, sésame, œuf, crustacé, arachide, soja, lait, céleri, moutarde, sulfites. Les viandes bovines sont d'origines européenne

