







Lundi 02 Février	Mardi 03 Février	Mercredi 04 Février	Jeudi 05 Février	Vendredi 06 Février
Crêpe au fromage Curry rouge de dinde Label Rouge <i>Curry rouge de lentilles corails</i> Haricots verts Bio  Crêpe bretonne sucrée et pâte à tartiner	Salade verte Bio Saucisse de Francfort <i>Saumon MSC sauce aurore</i> Frites Fromage blanc sucré	Pain de viande de bœuf <i>Pané de blé</i> Mouliné de potiron Bio Gouda  Crêpe bretonne sucrée et pâte à tartiner	Merlu MSC sauce safranée / Riz IGP Saint Marcellin IGP à la coupe Purée de fruits Bio	Salade de pépinettes aux lentilles Quenelles Bio sauce tomate / Gratin de brocolis Bio  Fruit de saison Bio
Lundi 09 Février	Mardi 10 Février	Mercredi 11 Février	Jeudi 12 Février	Vendredi 13 Février
Beignets de calamar et citron / Mouliné d'épinards Bio Carré de l'Est à la coupe Fruit de saison Bio	Salade verte et maïs Bio Notre frittata de légumes Bio  Pommes de terre rissolées Liégeois vanille	Bolognaise de saumon MSC / Gnocchis et râpé Bûche du Pilat à la coupe Purée de fruits Bio	Potée de bœuf <i>Colin MSC sauce citron</i> Carottes Bio sautées Carré Président Notre cake au cacao	Tartinable de morue sur toast Gratin de coquillettes Bio et choux fleurs Bio à l'emmental / Fruit de saison Bio

