






### Semaine du 5 au 9 février

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<p>Soupe à l'oignon croutons</p> <p>Pâtes BIO Carbonara</p>  <p>Cocktail de fruits BIO</p>	<p>Crudités BIO</p> <p>Poisson</p> <p>Légumes BIO</p>  <p>Yaourt BIO</p>	 <p>Poulet rôti</p> <p>Frites</p> <p>Fromage BIO</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Crudités BIO</p> <p>Tortilla garnie</p> <p>Salade BIO Pâtisserie</p>

### Semaine du 12 au 16 février

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<p>Maquereau à la tomate</p> <p>Rôti de porc</p> <p>Petits pois BIO</p>  <p>Compote BIO</p>	<p>Velouté de légumes BIO</p> <p>Poisson</p> <p>Quinoa BIO</p>  <p>Beignet aux pommes</p>	<p>Toast de fromage au miel</p> <p>Parmentier végétarien</p>  <p>Salade BIO</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Nouvel an Chinois</p>

Fournisseurs : Viandes Boucherie de Saint Seurin    Volailles Christophe Marceteau    Légumes BIO Les Jardins de la Menoue  
Yaourts Fromage La Ferme des Jarouilles    Esturgeons Prunier Esturgeon

Les menus peuvent changer en fonction des approvisionnements

En vert menus sans viande

En rouge plats cuisinés Maison

En vert BIO ou Local