











































	Lundi 29 Janvier	Mardi 30 Janvier	Jeudi 1 Février	Vendredi 2 Février
Entrée	Feuilleté de Tomates Mozzarella ou Toast de Chèvre	Salade d'Endives ou Carottes Rappées ou Velouté de Potimarron Vert	Rillettes de Poisson Toast de Pain Grillé ou Taboulé de Quinoa	Salade de Mâche Betteraves Noix Œuf Dur
	 	 	 	 
Plat principal	Sauté de Veau au Curry	Filet de Poisson Meunière	Tartine de Pain Bio au Petit Marsien ou Croque Monsieur	Omelette aux Herbes
	  	 	 	 
Accompagnement	Riz Pilaf	Gratin de Pommes de Terre Chou Fleur	Salade Verte	Frites
	  	 	 	 
Produit laitier	Fromage Blanc Confiture	Bûche de Chèvre	Yaourt Nature	Tome Nantaise
	  		 	
Dessert	Fruit de Saison	Moelleux au Chocolat Maison	Poire Belle Hélène Craquant de Pain Bio au Cacao	Pomme Rôtie Caramel au Beurre Salé Crumble de Blé Noir
		  	 	 

En cas de nécessité, les menus sont susceptibles d'être modifiés sans préavis.

Toutes nos viandes sont d'origine Française

Ce menu suit les recommandations du PNNS

La Principale
M.LEBLOND

Le Chef de Cuisine
V.LEBAIN

La Gestionnaire
N.FROMENTIN