








































	Lundi 5 Février	Mardi 6 Février	Jeudi 8 Février	Vendredi 9 Février
Entrée	Salade de Chou Chinois Pommes et Noix ou Velouté de Lentilles Corail	Salade de Crozet ou Velouté de Légumes	Salade de Céleri Rave aux Fruits ou Velouté de Radis	Rillettes de Porc ou Rillettes de Poireaux
	  		  	 
Plat principal	Raviolis Tomates Mozzarella ou Parmesan Epinards Crème de Poireaux	Emincé de Dinde Dijonnais	Couscous de Poisson Frais Sauce au Curry	Saucisse de Porc
	  	 		 
Accompagnement	Salade Verte	Frites	Semoule de Couscous et Julienne de Légumes	Haricots Blancs à la Tomate
	  	 	  	 
Produit laitier	Brie ou Tomme de la Loire	Yaourt	Petit Marsien	Fromage Blanc
	  	 	 	 
Dessert	Crêpe au Sucre ou Pomme Cannelle ou Confiture	Fruit de Saison ou Coupelle de Fruits	Crumble de Pommes	Fruit de Saison ou Coupelle de Fruits
				

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