

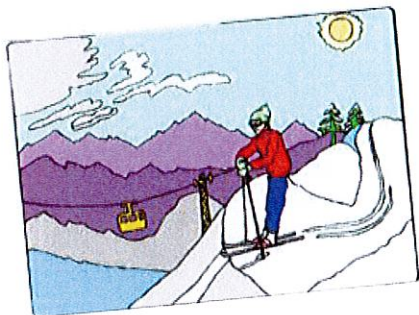


Menus de février 2024

		<p>Jeudi 1<sup>er</sup></p> <p>Carottes bio râpées Sauté de porc au curry Pâtes Fromage Compote de pomme bio</p>	<p>Vendredi 2</p> <p>Potage bio Raviolis à la tomate Liégeois au chocolat bio</p>
<p>Lundi 5</p> <p>Potage bio Petits légumes et boulgour Yaourt aromatisé bio</p>	<p>Mardi 6</p> <p>Betteraves rouges bio Parmentier de boeuf Salade verte Fromage Banane bio</p>	<p>Jeudi 8</p> <p>Macédoine de légumes Sauté de volaille Pâtes Fromage Compote de pomme bio</p>	<p>Vendredi 9</p> <p>Potage bio Poisson meunière Purée de brocolis bio Crêpe au sucre</p>
<p>Lundi 12</p> <p>Potage bio Dos de colin Pâtes bio Crème dessert au chocolat</p>	<p>Mardi 13</p> <p>Carottes bio râpées Paupiette de volaille Pois cassés bio Fromage Fruit bio</p>	<p>Jeudi 15</p> <p>Potage bio Rôti de porc Pâtes bio Yaourt</p>	<p>Vendredi 16</p> <p>Betteraves rouges bio Pizza Salade verte bio Fromage Banane bio</p>



Le service de restauration se réserve le droit de modifier les menus  
en raison des impératifs de livraison, en fonction du cours des denrées ou de tout autre événement exceptionnel  
**Les produits bio ainsi que le pain sont achetés auprès de fournisseurs locaux**

