

S06 du 05 au 09 février 2024	Agréables	S09 du 26 février au 01 mars 2024
<p><b>LUNDI 05</b></p> <p><b>BIO</b> Salade de blé Bio Émincé de poulet Bio New Delhi Chou fleur Bio Le Carré Bio Clémentines Bio</p>		<p>à tous!</p>
<p><b>MARDI 06</b></p> <p><b>Repas sans Viande / ni Poisson</b> Carottes râpées Pâtes Teddy Cheese Bio (Plat Complet) Suisse aux fruits Moelleux fourré chocolat</p>	<p><b>MARDI 27</b></p> <p><b>BIO</b> Salade de blé Bio au basilic Émincé de poulet Bio aux oignons Haricots beurre Bio Gouda Bio Clémentines Bio</p>	
<p><b>JEUDI 08</b></p> <p>Betteraves vinaigrette Filet de colin sauce aurore Purée de potiron Chanteneige Banane</p>	<p><b>JEUDI 29</b></p> <p>Salade verte Iceberg Tartiflette à la volaille gratinée au reblochon (Plat Complet) Yaourt sucré Gaufrette vanille</p>	
<p><b>VENDREDI 09 – Nouvel An Chinois</b></p> <p> Nem au poulet Sauté de porc * au caramel Riz aux champignons Yaourt sucré <b>Pâte de fruits</b> </p>	<p><b>VENDREDI 01/03</b></p> <p>Carottes râpées Gratin de poisson (sans fruits de mer) Riz Petit Louis <b>Purée de fruits du Chef</b></p>	
<p>Entrée de la semaine : Potage de légumes</p> <p>Légumes de la semaine : Haricots verts</p>	<p>Entrée de la semaine : Potage de légumes</p> <p>Légumes de la semaine : Purée de carottes</p>	

\* Présence de porc dans le menu

**!! Compte tenu du contexte actuel difficile en termes d'approvisionnement en produits alimentaires, les menus sont exceptionnellement à titre indicatif.**

**HVE** : Haute Qualité Environnementale - **CE2** : Certification Environnementale Niveau 2 - **MSC** : Label Pêche Durable – **VBF** : Viande de Bœuf Français – **AOP** : Appellation d'Origine Contrôlée