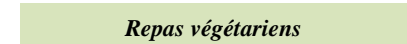
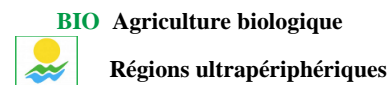
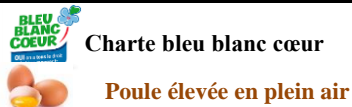
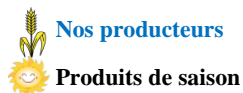


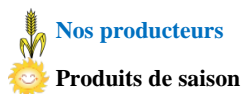
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
29/01/2024	30/01/2024	31/01/2024	01/02/2024	02/02/2024
			Céleri Rémoulade Lentilles à la Fermière <b>BIO</b> Carottes <b>BIO</b> Yaourt nature <b>BIO</b> Donuts	Potage Potimarron Hoki sauce crevettes Pommes vapeur du Perche Comté AOP Pomme <b>BIO</b>
05/02/2024	06/02/2024	07/02/2024	08/02/2024	09/02/2024
Macédoine mayonnaise <b>BIO</b> Omelette aux fines herbes Cocotte de petits pois Fromage blanc de la ferme Poire <b>BIO</b>	Carottes râpées <b>BIO</b> Bœuf Bourguignon <b>BIO</b> Purée <b>BIO</b> Munster AOP Flan vanille nappé caramel	Salade du Meunier Emincé de dinde au paprika Courgettes sautées <b>BIO</b> Six de Savoie Banane <b>BIO</b>	Endives aux raisins Nuggets de poulet Spaghettis sauce tomate <b>BIO</b> Carré de l'Est <b>BIO</b> Compote de pommes <b>BIO</b>	Salade Tourangelle <b>BIO</b> Brochette de poisson sauce Hollandaise Chou fleur <b>BIO</b> Morbier AOP Kiwi <b>BIO</b>
12/02/2024	13/02/2024	14/02/2024	15/02/2024	16/02/2024
Pomélo sucré Jambon blanc fermier Frites au four Crème dessert chocolat de la ferme	Lentilles en salade <b>BIO</b> Flan de carottes Fourme d'Ambert AOP Pomme	Salade Beaucaire Poulet Célestine Haricots blancs <b>BIO</b> Bûche de chèvre <b>BIO</b> Yaourt aromatisé fruits des bois	Saucisson à l'ail fumé Carbonnade <b>BIO</b> Coquillettes au beurre <b>BIO</b> Tomme blanche Orange <b>BIO</b>	Carottes râpées <b>BIO</b> Merlu sauce du littoral Epinards Béchamel <b>BIO</b> Fromage blanc de la ferme Beignet aux pommes
19/02/2024	20/02/2024	21/02/2024	22/02/2024	23/02/2024
Salade Coleslaw Raviolis à l'emmental Saint-Marcellin IGP Compote pomme abricot	Céleri sauce moutarde Bœuf sauce tomate Chou vert et PDT Coulommiers Poire	Salade Marco polo Saucisses grillées Carottes Terroir de Loire Saint-Nectaire AOP Quatre-quarts	Velouté de poireaux Sauté de dinde Val de Loire Riz créole Vache Qui Rit Clémentines	Salade de mâches et scarole Poisson pané Fenouil sauté et pommes de terre Cantal AOP Crème à la vanille naturelle
26/02/2024	27/02/2024	28/02/2024	29/02/2024	01/03/2024
Crêpes aux champignons Poulet fermier Perche Gouët Brocolis Emmental Pomme	Chou fleur cru Rôti de veau Lentilles verte Carré frais demi-sel Mousse chocolat	Salade d'hivers Hachis Parmentier Camembert Salade de fruits couleurs des îles	Pommes de terre à la crème Eufs A la Florentine Comté AOP Banane	



*Recettes élaborées et confectionnées par la cuisine centrale.*

*Le gérant se réserve le droit de modifier les menus, tout en respectant le plan alimentaire, en fonction des arrivages.*

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
29/01/2024	30/01/2024	31/01/2024	01/02/2024	02/02/2024
			Céleri rémoulade Lentilles à la Ferrière <b>BIO</b> Carottes <b>BIO</b> Yaourt nature <b>BIO</b> Donuts	Potage Potimarron Hoki sauce crevettes Pommes vapeur du Perche Emmental <b>BIO</b> Pomme <b>BIO</b>
05/02/2024	06/02/2024	07/02/2024	08/02/2024	09/02/2024
Macédoine mayonnaise <b>BIO</b> Omelette aux fines herbes Cocotte de petits pois Fromage blanc de la ferme Poire <b>BIO</b>	Carottes râpées <b>BIO</b> Bœuf Bourguignon <b>BIO</b> Purée <b>BIO</b> Munster <b>AOP</b> Flan vanille nappé caramel	Salade du Meunier Emincé de dinde au paprika Courgettes sautées <b>BIO</b> Six de Savoie Banane <b>BIO</b>	Endives aux raisins Nuggets de poulet Spaghettis sauce tomate <b>BIO</b> Carré de l'Est <b>BIO</b> Compote de pommes <b>BIO</b>	Salade Tourangelle <b>BIO</b> Brochette de poisson sauce Hollandaise Chou fleur <b>BIO</b> Saint-Nectaire <b>AOP</b> Kiwi <b>BIO</b>
12/02/2024	13/02/2024	14/02/2024	15/02/2024	16/02/2024
Pomélo sucré Jambon blanc fermier Frites au four Crème dessert chocolat de la ferme	Lentilles en salade <b>BIO</b> Flan de carottes Fourme d'Ambert <b>AOP</b> Pomme	Salade Beaucaire Poulet Célestine Haricots blancs de la Métairie <b>BIO</b> Bûche de chèvre <b>BIO</b> Yaourt aromatisé fruits des bois	Saucisson à l'ail fumé Carbonnade <b>BIO</b> Coquillettes au beurre <b>BIO</b> Tomme blanche Orange <b>BIO</b>	Carottes râpées <b>BIO</b> Merlu sauce du littoral Épinards Béchamel <b>BIO</b> Fromage blanc de la ferme Beignet aux pommes
19/02/2024	20/02/2024	21/02/2024	22/02/2024	23/02/2024
Salade Coleslaw Raviolis <b>BIO</b> à l'emmental <b>BIO</b> Yaourt nature <b>BIO</b> Compote pomme abricot <b>BIO</b>	Céleri sauce moutarde Bœuf sauce tomate <b>BIO</b> Chou vert et PDT <b>BIO</b> Coulommiers <b>BIO</b> Poire <b>BIO</b>	Salade Marco polo Saucisses grillées Carottes Terroir de Loire Saint-Nectaire <b>AOP</b> Quatre-quarts <b>BIO</b>	Velouté de poireaux <b>BIO</b> Sauté de dinde Val de Loire Riz créole <b>BIO</b> Vache Qui Rit Clémentines	Salade de mâches et scarole Poisson pané Fenouil sauté et pommes de terre Cantal <b>AOP</b> Crème à la vanille naturelle
26/02/2024	27/02/2024	28/02/2024	29/02/2024	01/03/2024
Crêpes aux champignons Poulet fermier Perche Gouët Brocolis <b>BIO</b> Emmental <b>BIO</b> Pomme <b>BIO</b>	Chou fleur cru Rôti de veau Lentilles verte <b>BIO</b> Carré frais demi-sel Mousse chocolat	Salade d'hivers Hachis <b>BIO</b> Parmentier <b>BIO</b> Camembert <b>BIO</b> Salade de fruits couleurs des îles	Pommes de terre à la crème <b>BIO</b> Eufs <b>BIO</b> A la Florentine <b>BIO</b> Fromage blanc de la ferme Banane <b>BIO</b>	



Charte bleu blanc cœur  
 Poule élevée en plein air



Produit label rouge  
 Lapin de France



**BIO** Agriculture biologique  
 Régions ultrapériphériques



Pêche durable

Repas végétariens

Recettes élaborées et confectionnées par la cuisine centrale.

Le gérant se réserve le droit de modifier les menus, tout en respectant le plan alimentaire, en fonction des arrivages.

## Goûters des garderies scolaires et des accueils de loisirs

février 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
29/01/2024	30/01/2024	31/01/2024	01/02/2024	02/02/2024
			Orange Biscuit fourré cacao	Pain au chocolat
05/02/2024	06/02/2024	07/02/2024	08/02/2024	09/02/2024
Biscuit marbré Pomme <b>BIO</b>	Compote pomme poire Biscuit fourré fraises	Madeleine Compote de pêches	Clémentines Quatre-quarts	Baguette beurre Chocolat noir
12/02/2024	13/02/2024	14/02/2024	15/02/2024	16/02/2024
Orange Biscuit moelleux au citron	Viennoise Gelée de groseilles	Banane Cake aux pépites de chocolat	Compote de pommes Grande galette	Pain aux raisins
19/02/2024	20/02/2024	21/02/2024	22/02/2024	23/02/2024
Goûter fourré chocolat Clémentines	Croissant Confiture de fraises	Poire Biscuit fourré framboise	Baguette beurre Chocolat au lait	Brownie Pomme <b>BIO</b>
26/02/2024	27/02/2024	28/02/2024	29/02/2024	01/03/2024
Madeleine Compote pomme banane	Biscuit fourré cacao Clémentines	Viennoise Confiture de fraises	Compote pomme ananas Quatre-quarts	



*Le gérant se réserve le droit de modifier les menus en fonction des arrivages.*