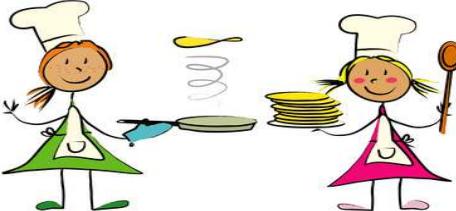


- MENU DE FEVRIER 2017 -

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
		<i>2 février 2017</i>	<i>3 février 2017</i>
		Concombre à la crème	Rillette de thon
		Gratin dauphinois	Beignets de calamars et poêlée légumes
		Jambon blanc	Fromage
		Crêpes	Poires
<i>6 février 2017</i>	<i>7 février 2017</i>	<i>9 février 2017</i>	<i>10 février 2017</i>
Asperges	Mousse de foie	Œufs mimosa	Potage vermicelle
Couscous et ses légumes	Rôti dindonneau - Carotte crème	Chili con carné	Filet sole meunière - Haricots beurre
Yaourt bio	Fromage	Salade verte	Fromage
Kiwi	Pomme	Crème dessert	Orange
<i>13 février 2017</i>	<i>14 février 2017</i>	<i>16 février 2017</i>	<i>17 février 2017</i>
Betteraves rouges	Salade d'endives	Carottes râpées	Friand fromage
Côte de porc	Spaghettis bolognaise	Sauté de veau et eblly	Parmentier de saumon
Flan de poireaux	Fromage blanc bio	Fromage	
Petits suisses	Compote	Beignets à la pomme	Salade de fruits frais
			
VACANCES	VACANCES		VACANCES

En raison des livraisons les menus peuvent-être modifiés

Viande provenant des régions Charente-Poitou ou Limousin

Melons, Fraises, courgettes : production locale - Fabrication artisanale