












Menus du 4 au 8 février 2019

Cuisines

LUNDI 4	MARDI 5	MERCREDI 6	JEUDI 7	VENDREDI 8
<p>Chou-blanc </p> <p>Spaghetti à la carbonara </p>  <p>Crêpe partie Nature, sucre, chocolat</p>	<p>Salade de pâtes (maïs, olives, persil)</p> <p>Omelette nature Epinards à la crème</p> <p>Fruit </p>	<p>Soupe de vermicelles et croustons</p> <p>Poisson pané Brocolis</p> <p>Fromage à la coupe </p>	<p>Nouvel An chinois</p> <p>Nem + salade et menthe</p> <p>Emincé de poulet  Riz cantonais</p>  <p>Salade de fruits asiatique </p>	<p>Concombre  et feta</p> <p>Bœuf bourguignon  Polenta</p> <p>Flan au caramel </p>

Goûter

Fruit-biscuit-sirop	Chocolat-pain-j.de fruit	Fruit-madeleine-lait	Fruit-4/4  -sirop	Fromage-pain-sirop
---------------------	--------------------------	----------------------	--	--------------------



Fait maison



BIO



V.bovine française



Volaille française



Label rouge



locaux et bio



Local

Attention pour les repas à domicile (CCAS) les plats principaux sont décalés d'une journée