











# Menus du 4 au 8 février 2019

## CCAS

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



Fait maison



BIO



V. bovine française



Volaille française



Label rouge



locaux et bio



Local