

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 04/02 au 08/02	Radis rouge <u>Sauté de porc à l'échalote</u> Pomme de terre vapeur Yaourt aux fruits Pêche au sirop (C)	<u>Potage</u> Pintade Haricot vert (C) Yaourt aromatisé Banane	Rosette tranchée <u>Dos de cabillaud</u> Epinard (S) Fromage Pomme cuite chantilly	Avocat au surimi <u>Lasagnes à la bolognaise</u> Salade verte Gâteau moelleux au chocolat
Du 11/02 au 15/02	Salade de pâtes au thon <u>Escalope de dindonneau à la</u> <u>crème</u> salsifis (C) Fromage Orange	<b>BORDELAIS</b> <u>Tourin à l'ail</u> steak haché <u>sauce bordelaise</u> pommes noisettes (S) cannelés	Chou rouge vinaigrette <u>Blanquette de poisson</u> Riz blanc (P-S) Fromage Glace lion (S)	Pêche au thon Rôti de porc Pomme frites Fromage Poire

Légende :

(S) : Surgelés

(C) : Conserve

(PS) : Produits Secs (pâtes, riz ...)

Fait maison

Produit cuisiné

Produits locaux

Fournisseurs locaux :

EARL Farnier Didier (fruits et légumes)

Saveurs fermières (fruits et légumes)

Ballat Fabrice (boucherie)

Beyrand (poissonnerie)

Carret (volailles)

(Sous réserve d'approvisionnement)

Le Maire,  
J-C CHANCONIE




Validé par une diététicienne du Club  
Nutriservices, le 08/01/2019