



## MOIS DE FEVRIER 2023



LUNDI	MARDI	JEUDI 02 <i>Carottes Râpées *</i> <i>Filet de poisson poché</i> <i>Chou fleur frais *</i> <i>Cantal jeune AOP *</i> <i>Kiwi *</i>	VENREDI 03 <i>Dés de betteraves Mimosa</i> <i>Pâtes (48) carbonara</i>  <i>Emmental *</i> <i>compote</i>
LUNDI 06 <i>Endives *</i> <i>sauté de porc</i> <i>Riz</i> <i>Cantal jeune AOP</i> <i>Banane *</i>	MARDI 07 <i>Soupe de légumes</i> <i>omelette aux herbes</i> <i>Petit pois</i> <i>Yaourt nature *</i>	JEUDI 09 <i>Salade haricots verts</i> <i>Rôti de veau</i> <i>Purée maison</i> <i>Cake aux pomme</i>	VENREDI 10 <i>Salade verte *</i> <i>Paupiette de saumon</i> <i>Epinards</i> <i>Comté AOP *</i> <i>Orange *</i>
LUNDI 13 <i>Salade de Maïs</i> <i>Bœuf bourguignon</i> <i>Carotte sautée *</i> <i>Emmental *</i> <i>Pomme *</i>	MARDI 14 <i>Pamplemousse *</i> <i>Haut de cuisse de poulet</i> <i>Lentilles</i> <i>Comté AOP *</i> <i>Clémentine de corse *</i>	JEUDI 16 <i>Macédoine de légumes</i> <i>Tartiflette</i>  <i>Tartelette Abricot</i>	VENREDI 17 <i>Tarte fine aux poireaux</i> <i>Boulette de pois chiches</i> <i>Côtes de blettes</i> <i>Salade de fruit *</i>
LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI

codage : **BIO** : **FAIT MAISON** **LOCAL** (48) : de Lozère \* subventionné dans le cadre du programme de l'Union européenne à destination des écoles

Provenance de la viande bovine : origine Française, Boucherie MARTIN ou ROUME ou éleveurs lozériens, Primeurs: Biocoop. Les menus sont susceptibles d'être modifiés.