



Ecole Sainte-Marie

Du 06 au 10 février








Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande bovine),



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes),



lundi 06 février	mardi 07 février	jeudi 09 février	vendredi 10 février
potage de légumes taboulé	salade de pois chiches chou rouge raisin pommes	betteraves vinaigrette saucisson à l'ail	chou blanc au curry salade de mâche aux dés de poires
quiche végétarienne	hachis parmentier	cuisse de poulet BBC rôti	blanquette de poisson
blé panais rôti au miel	salade verte purée du chef	blettes aux herbes pâtes	riz long légumes du pot
Laitage	Fromage à la coupe AOP	fromage	Fromage à la coupe
Fruit de saison HVE  semoule au lait	Fruit de saison HVE  yaourt aux fruits	rocher coco du chef fruit de saison	compote de pommes fruit de saison HVE
MENU VEGETARIEN			
Produits Bio	Produits pêche durable 	Produits labellisés 	Produit local 
	Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements,		