

## Semaine du 30 janvier au 3 février

Lundi 30 janvier	Mardi 31 janvier	Mercredi 1 <sup>er</sup> février	Jeudi 2 février	Vendredi 3 février
<p>Wraps de thon et crudités Chiffonnade de batavia au maïs Velouté de poireaux Bio ***</p> <p>Couscous poulet merguez Filet de colin MSC aux épices ***</p> <p>Semoule Bio Légumes couscous ***</p> <p>Fromage Plateau de fromages ou laitages ***</p> <p>Fruit de saison HVE Pomme Bio au four</p>	<p>Potiron râpé sauce au fromage blanc Chou rouge Bio aux lardons Quiche aux poireaux du Chef ***</p> <p>Nuggets de poisson sauce tartare Rôti de bœuf sauce au poivre ***</p> <p>Ecrasé de pommes de terre HVE Salade verte ***</p> <p>Fromage Plateau de fromages ou laitages ***</p> <p>Petits suisses aux fruits Fruit de saison HVE</p>	<p>Taboulé (semoule Bio) Céleri Bio râpé sauce cocktail Salade d'endives à l'huile de noix ***</p> <p>Jambon braisé sauce tomate cornichon Œufs brouillés à la tomate concassée ***</p> <p>Cœur de blé Bio Petits-pois aux oignons ***</p> <p>Plateau de fromages ou laitages ***</p> <p>Flan pâtissier sans pâte du Chef Fruit de saison HVE</p>	<p>Menu végétarien &amp; Chandeleur</p> <p>Cœur de palmier à la clémentine Carottes Bio râpées Houmous de haricots rouges sur toast ***</p> <p>Lasagnes chèvre épinards Lasagnes au poisson ***</p> <p>Coquillettes Bio Haricots verts Bio ***</p> <p>Fromage Plateau de fromages ou laitages ***</p> <p>Crêpe de la Chandeleur Fruit de saison Bio</p>	<p>Friand au fromage Potage parmentier Demi-pomelos au sucre ***</p> <p>Filet de lieu MSC à la bordelaise ***</p> <p>Chou-fleur Bio gratiné Riz Igp créole ***</p> <p>Laitage Plateau de fromages ou laitages ***</p> <p>Fruit de saison Bio Ananas rôti au miel</p>

En bleu : maternelles