

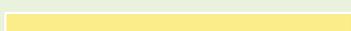
Menus du Mois de février 2014

<i>lundi 24 février</i>	<i>mardi 25 février</i>	<i>jeudi 27 février</i>	<i>vendredi 28 février</i>
<i>Tomate Mozzarella Vinaigrette</i>	<i>Salade de Quinoa (Mais, Poivrons, Jambon)</i>	<i>Mortadelle Pistachée</i>	<i>Endives Pommes Emmenthal</i>
<i>Palette à la Diable</i>	<i>Sauté de Veau Marengo</i>	<i>Rôti de Dinde aux Pruneaux</i>	<i>Parmentier de Saumon</i>
<i>Lentilles Vertes BIO</i>	<i>Carottes au Jus</i>	<i>Céleri Gratiné</i>	
<i>Petit Suisse aux Fruits</i>	<i>Edam</i>	<i>Brie</i>	<i>Yaourt Nature BIO</i>
<i>Compote de Poires</i>	<i>Salade de Fruits</i>	<i>Flan Pâtissier</i>	<i>Ananas au Sirop</i>

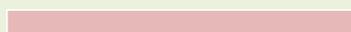
<i>lundi 03 mars</i>	<i>mardi 04 mars</i>	<i>jeudi 06 mars</i>	<i>vendredi 07 mars</i>
----------------------	----------------------	----------------------	-------------------------



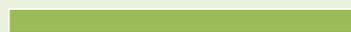
<i>lundi 10 mars</i>	<i>mardi 11 mars</i>	<i>jeudi 13 mars</i>	<i>vendredi 14 mars</i>
----------------------	----------------------	----------------------	-------------------------



Produits de Saison



Produits Régionaux



Produits issus de l'agriculture Biologique

Ces menus, proposés par Didier Gougeon, Chef de Cuisine, sont basés sur le plan alimentaire fourni par Corinne Terrasson, Diététicienne en conformité avec le décret du 30 Septembre 2011 sur l'application du GEMRCN