

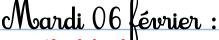




Lundi 05 février : Pépites de poisson gratiné* « pêche durable » Turée de potiron

Comté 101/Cantal 101





Iteak haché VBF

Ratatouille - riz bio Bernard ou tomme noire



Fruit bio



Mercredi 07 février :

Chou rouge aux nommes

Cajine de boeuf VBF aux raisins

Jemoule bio



Luisses aromatisés

Goûter : Croissant et lait aromatisé

Menu régétarien : Jeudi 08 février :

Nuggets végétarien Fondue de poireaux

<u>Port salut ou tomme blanche</u>

<u> Salade de fruits frais</u>

Vendredi 09 février : Mélange de crudités carnaval

(composition : carotte, chou blanc, poivron vert, radis et maïs)

Dorade «pêche durable » sauce vanille



AB Tenne bio

<u>Laourt bio à la pêche ou à la fraise</u>

Le pain servi est élaboré à partir de farine issue de l'agriculture biologique.