



	Menu A	Menu B
Lundi 13 Février	Pizza Notre Fritata aux champignons Choux fleur mornay Fromage fouetté Fruit de saison	Pamplemousse Steak haché de bœuf Flageolets Saint Nectaire AOP Flan vanille
Mardi 14 Février	Menu A Coleslaw de panais Jambon blanc Coquillettes Camembert Mousse au chocolat	Menu B Salade de pommes de terre aux légumes Filet de colin meunière Céleris à la tomate Tartare Fruit de saison
Mercredi 15 Février	Menu A Noire Piccalardiàre mantonaise Carbonade de bœuf Riz pilaf Bleu Pomme au four	Menu B Salade verte Cordon bleu Gnocchis au basilic Philadelphia Crème dessert caramel
Jeudi 16 Février	Menu A Pâté de campagne Parmentier de pois Mimolette Compote	Menu B Salade de farfalles parisienne Braisé de bœuf Poireaux mornay Boursin Fruit de saison
Vendredi 17 Février	Menu A Velouté de pois cassés Tielle sétoise Haricots verts à l'origan Petit moulé Fruit de saison	Menu B Endives Colombo de porc Riz IGP Brie Marron Suisse


95 % de nos pâtes sont produites en France



 Les pâtes **Bio** sont fabriquées en région **Vaucluse** et **Rhône-Alpes**

 **Bio** : Produit issu de l'agriculture biologique. Seule la composante précisée est Bio
 **IGP** : Indication Géographique Protégée
 **AOP** : Appellation d'Origine Protégée
 **Label Rouge** : Viande de qualité supérieure
• Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats • Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

du 13 au 17 février 2023