



## Semaine du 6 au 10 février 2023

Cette semaine, le chef et son équipe vous proposent :

<p style="text-align: center;"><b><u>Lundi</u></b></p> <p style="text-align: center;">Salade de céréales</p> <p style="text-align: center;"><b>Chili végétal</b></p> <p style="text-align: center;">Fromage</p> <p style="text-align: center;">Yaourt</p>	<p style="text-align: center;"><b><u>Mardi</u></b></p> <p style="text-align: center;">Velouté de potimarron</p> <p style="text-align: center;">Lasagnes</p> <p style="text-align: center;">Salade</p> <p style="text-align: center;">Fruit</p>
<p style="text-align: center;"><b><u>Jeudi</u></b></p> <p style="text-align: center;"><b>Pâté de campagne</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Filet de poisson</b></p> <p style="text-align: center;">Légumes de saison</p> <p style="text-align: center;">Yaourt</p>	<p style="text-align: center;"><b><u>Vendredi</u></b></p> <p style="text-align: center;">Salade de pâtes</p> <p style="text-align: center;"><b>Galette-saucisse</b></p> <p style="text-align: center;">Salade</p> <p style="text-align: center;">Tarte au sucre</p>

Légumes - fruits crus / légumes - fruits cuits / féculents / produits gras / produits laitiers / produits protidiques / féculents et légumes / produits sucrés

Les menus peuvent varier selon les livraisons  
et les produits frais disponibles

La collectivité s'engage dans une politique d'achat de produits locaux et issus de l'agriculture biologique. Nos fournisseurs sont majoritairement :

