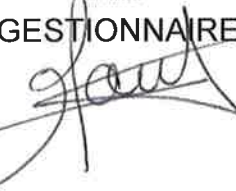




 GESTIONNAIRE   PRINCIPALE ADJOINTE 	<b>SEMAINE</b>	<b>LUNDI 05 FEVRIER</b>	<b>MARDI 06 FEVRIER</b>	<b>JEUDI 08 FEVRIER</b>	<b>VENDREDI 09 FEVRIER</b>
	ENTREES	<b>MÂCHE AUX NOIX</b>	<b>SALADE DE CROZETS</b> ☺	<b>CRUDITEE VARIEE</b> ☺	<b>POTAGE</b> ☺
	PLAT CHAUD	<b>BATAVIA</b>	<b>BATAVIA</b>	<b>BATAVIA</b> ☺	<b>BATAVIA</b> ☺
		<b>BLANQUETTE DE VEAU</b> ☺	<b>PAUPIETTE DU POISSONNIER</b>	<b>COUSCOUS</b> ☺	<b>SPAGHETTI CARBONARA</b> ☺
	LEGUMES		<b>JARDINIERE DE LEGUMES</b>		
	FECULENTS	<b>RIZ PILAFF</b>			
	FROMAGE	<b>YAOURT OU FROMAGE</b>	<b>YAOURT OU FROMAGE</b>	<b>YAOURT OU FROMAGE</b>	<b>YAOURT OU FROMAGE</b>
DESSERT	<b>COOKIES</b>	<b>ANANAS FRAIS</b>	<b>COMPOTE</b>	<b>FRUITS DOUCEUR SAINT MAMET</b>	
	<b>CLEMENTINE</b>	<b>ORANGE</b>		<b>FRUITS</b>	
	<b>SEMAINE</b>	<b>LUNDI 26 FEVRIER</b>	<b>MARDI 27 FEVRIER</b>	<b>JEUDI 01 MARS</b>	<b>VENDREDI 02 MARS</b>
 GESTIONNAIRE   PRINCIPALE ADJOINTE 	ENTREES	<b>SALADE DE MAÏS TOMATE ET BASILIC BATAVIA</b> ☺	<b>CELERI REMOULADE</b> ☺ <b>BATAVIA</b>	<b>POIS CHICHES EN SALADE BATAVIA</b> ☺	<b>SALADE D'HARICOTS VERT ET SURIMI BATAVIA</b> ☺
	PLAT CHAUD	<b>CUISSE DE PINTADE SAUCE AU COMTE</b> ☺	<b>STEAK DE PORC A LA DIJONNAISE</b> ☺	<b>PARMENTIER DE SAUMON</b> ☺	<b>RÔTI DE BŒUF MARCHAND DE VIN</b> ☺
	LEGUMES	<b>TRIO DE LEGUMES</b>			<b>PETITS POIS CAROTTES</b>
	FECULENTS	<b>GNOCCHI</b> ☺	<b>POLENTA</b> ☺		
	FROMAGE	<b>YAOURT OU FROMAGE</b>	<b>YAOURT OU FROMAGE</b>	<b>YAOURT OU FROMAGE</b>	<b>YAOURT OU FROMAGE</b>
	DESSERT	<b>CREME MONT BLANC</b>		<b>GLACE</b>	<b>CAKE CREME ANGLAISE</b>
	<b>FRUITS</b>	<b>FRUITS</b>	<b>FRUITS</b>	<b>FRUITS</b>	

Des changements sont susceptibles d'intervenir dans le menu en cas de non livraison des produits.

Le logo « fait maison » ☺ correspond aux plats cuisinés entièrement sur place et à partir de produits brut. (décret N°2014-797 du 11/07/14)