


Lundi 03 Février	Mardi 04	Jeudi 06	Vendredi 07	Informations
<p>Camembert Roti Et Salade Verte</p> <p>Bolognaise Végétarienne</p> <p>Yaourt au Chocolat</p>	<p>Mais au Thon</p> <p>Poulet Roti* Petits Pois</p> <p>Vache Qui Rit</p> <p>Clémentines</p>	<p>Betteraves en Salade</p> <p>Parmentier Paysan (Effiloché de Porc)</p> <p>Comté</p> <p>Crêpes Maison</p>	<p>Salade Soja/Carottes</p> <p>Bouchées Chinoises* Sauce Maison Riz Thaï</p> <p>Ananas Frais</p>	<p>Bouchées Chinoises : Mini Samoussa/Mini Brochettes de Crevettes Nems/Mini Raviolis de Poulets</p>
				 <p>LE CHAMP DES POULETTES 1 Milharault, 37320 Saint-Branches 06 89 69 71 50 (Ventes aux Particuliers)</p>
Lundi 24	Mardi 25	Jeudi 27	Vendredi 28	Valorisant Egalim
<p>Carottes Râpées</p> <p>Boulettes d'Agneau Semoule Parfumée</p> <p>Camembert</p> <p>Poire</p>	<p>Mousse de Foie</p> <p>Cœur de Merlu Beurre Citron Gratin de Brocolis</p> <p>Ossau Iraty</p> <p>Riz au Lait</p>	<p>Choux/lardons/Gruyère</p> <p>Blanquette de Veau Pommes de Terre Vapeur</p> <p>Gouda</p> <p>Kiwi</p>	<p>Soupe de Butternut</p> <p>Pizza Margarita Salade Verte</p> <p>Banane</p>	<p>(AOP/AOC – IGP – HVE-STG-FERMIER-LABEL ROUGE) Bleu Blanc Cœur) Végétariens Pêches Durable Locaux BIO</p>

N.B. Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements.

Nos approvisionnements Viandes sont principalement d'origine Française.