

<i>Lundi 02 Février</i>	<i>Mardi 03</i>	<i>Jeudi 05</i>	<i>Vendredi 06</i>	<i>Informations</i>
<p>Betteraves en Salade</p> <p>Gourmet de Hocky Meunière Haricots Verts</p> <p>Edam</p> <p>Crêpes</p>	<p>Carottes Râpées</p> <p>Œuf Dur Florentine (Epinards/Pommes de Terre)</p> <p>Mimolette</p> <p>Orange</p>	<p>Salade de Perles au Surimi</p> <p>Sauté de Porc Tartare Poêlée de Brocolis</p> <p>Brie</p> <p>Pomme</p>	<p>Friand Fromage</p> <p>Haut de Cuisse de Poulet Petits Pois</p> <p>Salade de Fruits</p>	
<i>Lundi 09</i>	<i>Mardi 10</i>	<i>Jeudi 12</i>	<i>Vendredi 13</i>	<p>Valorisant Egalim (AOP/AOC – IGP – HVE-STG-FERMIER-LABEL ROUGE) Bleu Blanc Cœur Végétariens Pêches Durable Locaux BIO</p>
<p>Rillettes du Mans</p> <p>Marmite de Colin Riz Blanc</p> <p>Camembert</p> <p>Poire</p>	<p>Velouté de Butternut</p> <p>Pizza Margarita Salade Verte</p> <p>Compote Biscuit</p>	<p>Salade de Chou Blanc</p> <p>Parmentier Paysan</p> <p>Emmental</p> <p>Yaourt au Chocolat</p>	<p>Mais au Thon</p> <p>Boulette de Bœuf Tomate Semoule</p> <p>Ptit Louis</p> <p>Clémentines</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.