








# Du 07 au 13 Février 2022 - EPONE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>Salade farandole</b> (frisée, chou chinois et chicorée)</p>	<p>Salade de blé BIO à la parisienne (blé, tomates, échalote, basilic)</p>	<p><b>LE JOUR DU Végé</b> Potage de légumes</p>	<p>Carottes râpées LOCAL (râpées sur la cuisine)</p>	<p>Endives et mimolette</p>
<p><b>Omelette BIO</b></p>	<p>Nuggets de volaille</p>	<p>Stick Végé</p>	<p>Sauté de bœuf bourguignon</p>	<p>Colin mariné provençale et citron </p>
<p>Poireaux émincés et pommes de terre à la béchamel</p>	<p>Brocolis saveur jardin Penne LOCAL aux parfums du jardin</p>	<p>Lentilles Brunoise de légumes (carottes, navets, poireaux, céleri)</p>	<p>Haricots verts BIO persillées Flageolets à l'ail &amp; persil</p>	<p>Riz BIO créole Légumes aux parfums de la montagne (chou vert, carotte, sirop de cassis, moutarde, oignons)</p>
<p>Fromage frais BIO et sucre</p>	<p>Tomme BIO</p>	<p>Yaourt nature BIO et sucre</p>	<p>Petit moulé et fines herbes</p>	<p>Gouda BIO</p>
<p>Purée de pommes LOCALE cannelle du Chef</p>	<p>Fruits de saison BIO</p>	<p>Fruits de saison LOCAL</p>	<p> Cake seigle à la poire du Chef</p>	<p>Liégeois à la vanille</p>
<p> Nouveauté</p> <p>Yaourt à boire Baguette et Fraidou Jus de raisin</p>	<p>Origine France  Plat végétarien</p> <p>Lait demi-écrémé Pompom cacao Fruit de saison</p>	<p>Local  Label rouge</p> <p>Yaourt à boire Croissant Jus d'orange</p>	<p> Viande racée</p> <p>Coupelle compote pomme fraise Baguette et miel Fruit de saison</p>	<p>Issu de la pêche durable  elior</p> <p>Lait demi-écrémé Royal coco Compote pom'pomme à boire</p>