



FEVRIER 2023:

A la découverte des Navets

LUNDI 20 FEVRIER	MARDI 21 FEVRIER	JEUDI 23 FEVRIER	VENDREDI 24 FEVRIER
Carottes râpées Bio  	Chou- rouge raisins 	Salade de pomme de terre 	Rosette label rouge /cornichon 
		Sauté de Bœuf à la provençale 	
<i>Lasagnes saumon</i>	<i>Omelette</i> 	<i>Filet de poisson à la provençale</i> 	<i>Filet de poisson sauce océane</i> 
	Epinards béchamel	Duo de salsifi et carottes à la provençale	Penne semi-complètes Bio 
Bûche du pilat 	Yaourt nature Bio de Mornant + sucre   	Saint Moret Bio   	Emmental râpé 
Purée de pommes fraises	BUGNES	Banane Bio 	Fruit de saison

LUNDI 27 FEVRIER	MARDI 28 FEVRIER	JEUDI 2 MARS	VENDREDI 3 MARS
Duo haricots verts et beurre	Salade de crozets aux petits légumes 	Betteraves rouges Bio  	Œuf mayo 
		Agneau façon Plov 	
<i>Dhal de lentilles corail Bio et carottes</i>	<i>Filet de poisson aux épices plancha</i> 	<i>Filet de poisson façon plov</i> 	<i>Quenelles Bio à la provençale</i>  
Boulgour	Navets et Pdt confits au miel	Riz de Camargue IGP et carottes	Brocolis Bio 
Dés de féta grecque AOP 	Kiri   		St Paulin Bio   
Fruit de saison	Fruit de saison Bio  	Fromage blanc façon pavlova	Banane Bio  

Plats en italique = plats proposés au régime sans porc et/ou sans viande



Issu de pêche durable



Approvisionnement local



Produit à haute valeur environnementale



Cultivé/élevé en France



Produit issu de l'agriculture biologique



Lait français



Transformé en France



Aide UE à destination des écoles