

13 février	20 février	27 février	06 mars	Toutes nos viandes sont
		<ul style="list-style-type: none"> <li> Sardine et petit beurre </li> <li> Rôti de porc à la tomate</li> <li> Haricots verts persillés </li> <li> La vachette </li> <li>Entremet citron</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Brick montagnarde</li> <li> Emincé de poulet à la crème </li> <li> Poêlée carotte butternut </li> <li> Riz au lait vanillé </li> </ul>	
14 février	21 février	28 février	07 mars	<p>Les plats précédés du logo , sont des recettes contenant des produits issus de <b>l'approvisionnement local</b> et des <b>circuits courts</b>.</p>
		<ul style="list-style-type: none"> <li> <b>Quiche au chèvre</b></li> <li> <b>Boulettes de pois chiche</b></li> <li><b>Fondue de légumes à l'indienne</b> </li> <li><b>Fruit</b> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Salade verdurette </li> <li>Matelote de poisson et fruits de mer </li> <li> Gratin de coquillettes </li> <li> Fruit </li> </ul>	
15 février	22 février	01 Mars	08 Mars	
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de petits pois </li> <li> Brandade de poissons</li> <li>Emmental </li> <li>Génoise vanille </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Feuilleté poulet champignons </li> <li> Veau braisé </li> <li> Blé aux légumes </li> <li> Fromage blanc </li> </ul>	
16 février	23 février	02 Mars	09 Mars	
		<ul style="list-style-type: none"> <li> Salade grecque </li> <li> Emincé de poulet aux herbes </li> <li>Macaroni </li> <li> Yaourt fermier </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Salade piémontaise </li> <li> Fricassée de porc aux agrumes</li> <li> Carottes sautées </li> <li> Tomme du lac </li> <li> Clafoutis aux pommes </li> </ul>	
17 février	24 février	03 Mars	10 Mars	
		<ul style="list-style-type: none"> <li> Velouté de légumes </li> <li> Gardiane de Bœuf </li> <li>Riz camarguais </li> <li> Far aux pruneaux </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> <b>Salade fraîche au Quinoa</b> </li> <li> <b>Cataplana de légumes</b> </li> <li> <b>Risotto sauvage aux herbes</b> </li> <li><b>Mousse au chocolat</b> </li> </ul>	
<p>Les menus sont <b>certifiés conformes aux recommandations du GEMRCN</b>, mais pourront changer en fonction des caprices du marché et de l'approvisionnement.</p>		<p>Les poissons précédés ou suivis du logo , sont des poissons <b>frais</b> et issus d'une <b>pêche durable</b>.</p>		<p>Les plats suivis du logo , sont des recettes contenant des produits issus de <b>l'agriculture Biologique</b>.</p>
				<p><b>Prix du repas 4.10€</b>  <b>Contact 02.40.04.30.81</b></p>