

Menus du 30/01 au 10/02/23

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 30 au 3/ 02	<p>Œufs mimosas Macédoine de légumes Potage butternut curry</p> <p>Filet de dinde moutarde Jambalaya poulet chorizo</p> <p>Coquillettes</p> <p>Yaourt Crème dessert</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Cake jambon olives Toasts beurre de sardine</p> <p>Omelette fromage Merguez</p> <p>Piperade Crumble de courgettes</p> <p>Fromage</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Salade de mâche Pamplemousse Potage</p> <p>Rôti de bœuf Lasagnes potiron camembert</p> <p>Ratatouille</p> <p>Fromage</p> <p>Glace Mousse chocolat</p>	<p>Chou blanc au surimi Salade verte aux gésiers</p> <p>Filet de poisson frais Encornets curcuma Langue de bœuf</p> <p>Boullgour Purée</p> <p>Fromage</p> <p>Abricot chantilly Poire chocolat chantilly</p>
Du 6 au 10 /02	<p>Salade de lentilles knacks Perles au jambon Potage</p> <p>Émincé de poulet tandoori Endive au jambon gratiné</p> <p>Épinards fondue de poireaux</p> <p>Petit suisse aux fruits Entremets</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Salade d'endives Verrine avocat crevettes Pamplemousse</p> <p>Sauté de bœuf basquaise Œuf cocotte</p> <p>Frites</p> <p>Fromage</p> <p>Compote parfums divers</p>	<p>Salade verte au bleu/croûtons Carottes râpées – feta Potage</p> <p>Jambon à l'os Dahl de légumes lentilles</p> <p>Haricots blancs Purée de pois cassés</p> <p>Fromage</p> <p>Liégeois choco/vanille</p>	<p>Feuilleté fromage Tartine Jambon fromage</p> <p>Filet de poisson frais Filet poisson meunière</p> <p>Chou vert braisé Gratin de blettes</p> <p>Semoule au caramel Riz au lait</p> <p>Fruits de saison</p>

Desserts sucrés
Produits laitiers
Féculents
Plat protidique, Végétarien
Légumes et fruits crus
Légumes et fruits cuits

origine des viandes : FRANCE

fruits frais présentés à tous les repas

menus sous réserve de variation fonction des approvisionnements

La Gestionnaire

Le Principal

N. BRUNET

L. LELEU

