

MENUS DU 5 FEVRIER AU 1ER MARS 2024

lundi 5 févr	mardi 6 févr	mercredi 7 févr	jeudi 8 févr	vendredi 9 févr
Velouté de potiron Tartiflette Salade verte Cantal AOP Fruit de saison	Salade croquante de quinoa Bœuf bourguignon Carottes persillées Mimolette Crème dessert chocolat	Salade de pomme de terre Quiche au thon Tomate provençale Fruit de saison	Céleri remoulade Lasagnes Salade verte fromage Yaourt nature	Carottes râpées vinaigrette Filet de merlan Riz créole Fromage de chèvre Banane
lundi 12 févr	mardi 13 févr	mercredi 14 févr	jeudi 15 févr	vendredi 16 févr
Potage de légumes Chipolata aux herbes Lentilles vertes Brie Fruit de saison	Salade d'endives vinaigrette Gratiné de pâtes tomate, gruyère, jambon Bûchette Yaourt aromatisé	Saucisson à l'ail knack potatoes Saint-Paulin Fruit de saison	Poireaux vinaigrette Couscous maison au poulet Tartare Batonnet glacé	Salade de chou chinois Quenelle de poisson Gratin de légumes Fromage de la ferme Mousse au chocolat
lundi 19 févr	mardi 20 févr	mercredi 21 févr	jeudi 22 févr	vendredi 23 févr
Crêpe aux champignons Boulette de soja à la tomate et au basilic Ebly Bûchette Fruit de saison	Céleri râpé Sauté de bœuf sauce grand Veneur Haricots verts à l'ail Saint-Paulin Crème caramel	Haricots rouge au maïs Choucroute Gouda Fruit de saison	Potage de légumes Pilons de poulet rôtis marinés Potatoes au paprika Fromage AOP Flan chocolat maison	Salade de perles au surimi Filet de merlu MSC sauce aneth Poêlée de légumes Camembert Gâteau aux pommes maison
lundi 26 févr	mardi 27 févr	mercredi 28 févr	jeudi 29 févr	vendredi 1 mars
Betterave rouge vinaigrette Steak végétarien Quinoa forestier Yaourt sucré Fruit de saison	Taboulé d'hiver Paupiette de dinde Purée de pomme de terre Tomme Compote	Œuf dur mayonnaise Lasagnes Salade verte Emmental Flan noix de coco maison	Potage butternut et mimolette Sauté de poulet aux olives Semoule Camembert Liégeois chocolat	Macédoine de légumes Poisson MSC pané Haricots verts Bûchette Gâteau au yaourt maison