


















MENU du 10/02 au 14/02/25

Petit déjeuner : Café, thé, lait, chocolat, jus d'orange concentré ou frais, pain, céréales, beurre, confiture, viennoiserie (vendredi)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DEJEUNER	Entrée chaude Brochette de dinde  Poisson du jour Plat veggie  Semoule Blettes gratinées Fromage Fruits de saison	 Salad'bar Sauté de porc sœ moutarde  Poisson du jour Plat veggie  Pâtes au beurre Carottes vichy Fromage Liégeois	 Salad'bar Cuisse de poulet  Poisson du jour Plat veggie Pomme vapeur  Haricots verts Fromage Cocktail de fruits	 Salad'bar Pâtes carbonara Pâtes au saumon Plat veggie Yaourts Fruits de saison	 Salad'bar Cordon bleu/Andouillette  Poisson du jour Plat veggie  Blé Brunoise légumes Laitage au choix Fruits de saison
DINER	 Crudités Poisson pané Purée Yaourt sucré Fruits de saison	 Crudités Boulettes bœuf tomate  Riz Fromage Compote	 Crudités Escalope viennoise Printanière de légumes Crème dessert Fruits de saison	 Crudités Chipolatas  Mélange céréales Yaourt fruits Donut	Bon appétit !

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements et des effectifs.

La Provisseure,

La secrétaire générale



 BIO

ALTERNATIVE VEGETALE

 FAIT MAISON

 PECHE DURABLE

LOCAL