

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 sce 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 Provincière,



La secrétaire générale



- BIO**
- ALTERNATIVE VEGETALE**
- FAIT MAISON**
- PECHE DURABLE**
- LOCAL**