

## MENUS SEMAINE DU 5 au 9 février 2024

	LUNDI 5 février	MARDI 6 février	MERCREDI 7 février	JEUDI 8 février	VENDREDI 9 février
MIDI	potage (chou-fleurs)	nouvel an chinois	concombre à la crème	betteraves rouge aux pommes	choux fromagère
	salade	salade thai (crevettes dés carottes riz oignon sauce soja)	salade	salade composées	salade frisée lardon
	salade Piémontaise (PDT dés de jambon tomate œuf mayo cornichons)	nem aux légumes/nem poulet	surimi mayo citron	carottes râpées 1/2 œuf	cake au comté
	sot l'y-laisse de dinde	émincé de volaille chinois miel orange	quenelle féra	steak sauce poivre	noix de veau
	saucisse de morteau	côte de porc sauce miel	rôti de dinde	currywurst (sc de francfort sauce curry ketchup oignons)	saucisse de volaille
	lentilles	poêlée asiatique	pois carottes	frites	duo de haricots 5/1
	Pommes de terre	pâtes chinoises	courgette	endives	lasagnette
	brie	morbier	RONDELE	comté	vieux pané
	roitelet	ortolan portion	mimolette	vache qui rit	fol épis
	fruits de saison	tarte ananas/coco/beignet pommes	fruits	fruits saison	pâtisserie (prépa)
	mille-feuille	fruits ( litchi )	gratin de banane/mousse choco maison	salade de fruits	fruits
<b>MENU VÉGÉTARIEN</b>					
SOIR	pamplemousse	taboulé	soupe à l'oignons	potage potiron	fermé
	chausson bolognaise (omelette)	galette jambon fro +fro	spaghetti	tarte au thon	
	riz aux légumes	légumes patatos	sauce carbonara	poelée maraichère	
	samos	TARTARE AIL ET FINE HERBE	CANTAFRAIS	ST ALBRAY	
	LIEGEOIS aux FRUITS	yaourt	salade de fruits	barre glacé	

+ CORBEILLE DE FRUITS A TOUS LES REPAS

Le Provisueur,  
Mme Flamme

L'Intendant,  
O. GARRABOS

barre glacé

VIANDES - POISSONS - OEUFS

CÉRÉALES - FÉCULENTS

FRUITS CUITS - LÉGUMES CUITS

FRUITS CRUS - LÉGUMES CRUS

FROMAGES

PRODUITS LAITIERS - DESSERTS

PRODUITS LAITIERS CALCIUM +

PLATS NEUTRES

MATIÈRES GRASSES