



SEMAINE 05 - DU 29 au 2 FEVRIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage potiron	Concombre à la crème 	Pâté de campagne*	Salade coleslaw  	Crêpe jambon fromage*
Petit salé aux lentilles* (pc)	Burger de veau	Pizza tomate chèvre et salade (PC)	Couscous	Boulettes de bœuf aux oignons
<u>Petit suisse sucré</u>	Courgettes sautées pommes terre	<u>Rondelé nature</u>	Boulettes végétal (PC) 	Haricots verts
<u>Fruit de saison</u>	<u>Fromage ovale</u>	Gâteau basque	Samos	Crêpe au chocolat
<u>Compote de pommes</u> 	<u>Compote de pommes</u> 	<u>Ile Flottante</u>		
S/P : Terrine de poisson / Rôti dinde aux lentilles S/V : Terrine de poisson / Poisson meunière	S/V : Batonnets de mozzarella	S/P : Pâté de volaille S/V : Sardine beurre / Poisson en sauce		S/P : Crêpe au fromage S/V : Crêpe au fromage / Poisson meunière
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Cake fourré chocolat	Baguette	Palmiers	Pain au chocolat
Barre chocolat	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse aux fruits	Yaourt sucré
Lait au chocolat	Fruit	Compote de pommes	Fruit	Pâte de fruits

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Couscous végétal: boulettes de sarrasin, semoule, légumes couscous

Trio de légumes: carottes, brocolis, chou-fleur

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

- En souligné : Les préconisations conforme au plan alimentaire