



SEMAINE 06 - DU 05 AU 09 FEVRIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Endives vinaigrette au miel	Potage aux 7 légumes	Pizza au fromage	Salade verte	Nems au poulet
Sauté de volaille aux olives	Rôti de veau au thym	Oeufs durs	Hachis parmentier (PC)	Grignotines de porc sauce asiatique*
Semoule	Ebly aux champignons	Gratin d'épinards		Riz cantonnais
<u>Pont-l'évêque</u>	<u>Edam</u>	Petit suisse aux fruits	<u>Emmental</u>	Tarte au chocolat et à la noix de coco
<u>Liégeois vanille</u>	<u>Fruit de saison</u>	Gâteau au chocolat	<u>Fruit de saison</u>	S/P : Sauté de poulet sauce asiatique S/V : Nems aux légumes / Poisson sauce asiatique
S/V : Omelette	S/P : Cassoulet au poulet S/V : Poisson pané		S/V : Parmentier de poisson / Poisson en sauce	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Baguette	Madeleine	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	beurre & confiture	Barre chocolat
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Compote de pommes	Petit suisse aux 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:

Salade de l'ouest: Fonds d'artichauts, tomates, maïs
Sauce chasseur: Oignons et champignons

- 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 conformes au plan alimentaire