

Midi

Lundi 02 févr.
 Cake aux olives ou
 Terrine de poisson
 ~.
 Mijoté de canard ou
 Travers de porc
 ~.
 Carottes BIO 
 Pâtes 
 ~.
 Crêpes de la
 Chandeleur,
 Chocolat/Chantilly

Tortis/Thon/Concomb...
 ~.
 Nuggets de poisson
 ~.
 Chou-fleur béchamel
 ~.
 Crème brûlée

Soir

La Gestionnaire

Mardi 03 février : Fromage blanc BIO - produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles destination des écoles
 Mercredi 04 février : Fromage à la coupe AOP - Orange BIO - produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles destination des écoles
 Jeudi 05 février : Fromage à la coupe AOP - Pomme BIO - produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles destination des écoles

Les menus peuvent être modifiés en raison d'événements imprévisibles.

DIFFUSION : Cuisine (3) - Préau (1) - SG (2)

L'infirmière

Menus

Mardi 03 févr.
 Salade de boulgour
 d'Hiver ou Endives ou
 Céleri en anchoïade
 ~.
 Lasagnes aux légumes
 ou Lasagnes
 Epinards/Chèvre
 ~.
 Salade HVE 
 ~.
 Fromage blanc nature
 BIO 
 ~.

Chou
 blanc/Carotte/Surimi
 ~.
 Côte de porc
 Basquaise
 ~.
 Poivrons
 Riz 
 ~.
 Fromage à la coupe
 ~.
 Fruit

Mercredi 04 févr.
 Charcuterie ou ou
 Rillettes de maquereau
 ou Pomelos
 ~.
 Brandade de morue
 ~.
 Salade HVE 
 ~.
 Fromage à la coupe
 AOP/IGP 
 ~.
 Orange BIO 

Caviar
 d'aubergines/Chorizo
 ou Crudités
 ~.
 Sauté de poulet à la
 Normande
 ~.
 Poêlée de légumes
 Pommes de terre
 vapeur 
 ~.
 Petits suisses aux fruits

Jeudi 05 févr.
 Sardines ou Taboulé
 ~.
 Rougail saucisses ou
 Paupiette de veau
 ~.
 Riz 
 ~.
 Fromage à la coupe
 AOP/IGP 
 ~.
 Pomme BIO 

Salade Hawaïenne ou
 Macédoine de légumes
 ~.
 Papilotte de poisson,
 citron et câpres
 ~.
 Boulgour
 Ratatouille
 ~.
 Crumble de
 Pommes/Fruits rouges

Vendredi 06 févr.
 Crudités
 ~.
 Spaghettis bolognaise
 ou Carbonara
 ~.
 Laitages/Desserts
 variés

