




















Menu du 5 au 9 février 2024

(Sous réserve de modifications)

| Lundi 5 février | Mardi 6 février | Mercredi 7 février | Jeudi 8 février | Vendredi 9 février |
|--|---|--|---|--|
| <p>Salade de pâtes au thon  / Taboulé </p> <p>Boulettes de volaille/ Boulettes de bœuf haché</p> <p>Haricots «beurre»/ Cœur de céleri</p> <p>Petit pot de crème au spéculos/ Petit pot de crème au chocolat</p> <p>Fruit</p>  | <p>Choux blancs à la vinaigrette  / Salade d'endives aux noix et aux pommes </p> <p>Rôti de porc/ Filet de poulet</p> <p>Haricots blancs  / Blé</p> <p>Fromage</p> <p>Compote de pommes-fraises/ Compote de pommes-poires</p>  | <p>Saucisson sec</p> <p>Blanquette de veau </p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>  | <p>Pamplemousse/ Salade de betteraves-maïs </p> <p>Paëlla de légumes </p> <p>Fromage</p> <p>Noisettine  / Far breton nature </p>  | <p>Salade verte-emmental et croûtons  / Salade verte-surimi-mimosa </p> <p>Parmentier de colin  / Blancs d'encornets en sauce </p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Yaourt aromatisé/ Petits suisses aromatisés</p> <p>Ananas en tranches/ Pêches au sirop</p>  |

La Principale,
N. HOMO

La Gestionnaire,
C. HABRIOUX