

# Menu du 12 au 16 février 2024

## Lundi 12 février 2024

Taboulé fraîcheur / Salade de pâtes jambon  
emmental   
« Fait Maison »

Filet de colin pané


Ratatouille à l'huile d'olives/ Petits pois


Fromages

Fruits crus de saison 





## Mardi 13 février 2024

Betterave vinaigrette/   
Champignon à la grecque/ Potage de légumes



Cordon bleu de dinde sauce tomate   
« Fait Maison »


Riz pilaf


Yaourt aromatisé ferme de la coudre 

Fruits crus de saison 

## Jeudi 15 février 2024

Tartine de tomate à la tome de vache/ Tartelette de  
légumes au chèvre   
« Fait Maison » 

Chili sin carné   
« Fait Maison »

Haricots beurre / Salade verte 

Fromages

Cœur coulant chocolat



## Vendredi 16 février 2024

Sardine / Maquereau

Pâtes champignons tomate et basilic   
« Fait Maison » 

Fromages

Entremet caramel beurre salé/ Pannaçotta au coulis de  
framboises   
« Fait Maison »



La Gestionnaire,  
M.Y. DIOP



Le Principal,  
A. VINCENT

*Les menus sont établis sous réserves de modifications liées à l'approvisionnement*