











Menu du 20 au 24 février 2023

Lundi 20 février 2023



Taboulé d'automne/ Salade de riz au thon  « Fait Maison »
Filet de colin sauce beurre blanc/ Filet de merlu
aux champignons et lardons  « Fait Maison »
Gratin de choux-fleurs/
Purée de carottes  « Fait Maison » 
Fromages
Fruits crus de saison 



Mardi 21 février 2023



Betterave vinaigrette/ Haricots verts au thon/ Potage
de légumes 
Cordon bleu de dinde/ Boulette d'agneau à la
Marocaine  « Fait Maison »
Purée de pomme de terre maison/ Batavia 
Petits suisse sucré/ Yaourt nature sucré BIC 
Fruits crus de saison 

Jeudi 23 février 2023

Champignons à la crème/ Céleri rémoulade/
Haricots blanc vinaigrette 
Tortellini épinard ricotta/ Batavia 
Fromages
Gâteau Basque/ Flan pâtissier



Vendredi 24 février 2023

Batavia au jambon, Œufs et croûtons/ pamplemousse/
Radis noir 
Colombo de veau/
Paleron de bœuf aux carottes 
Pâtes au beurre
Fromages
Petit pot de flan vanille/ Chocolat/ Café



La Gestionnaire,
M.Y. DIOP



Le Principal,
A. VINCENT