

Menu du 30 janvier au 2 février 2023

Lundi 30 janvier 2023

Quiche lorraine/ Flammekueche/ Friand au fromage

Veau à l'estragon/
Rôti de bœuf sauce poivre



Curry de carotte/ Choux-fleurs persillés



Laitage

Fruits crus de saison



Mardi 31 janvier 2023

Tagliatelle de céleri/ Pomelos/
Haricots verts à d'échalotes



Tortellini épinard ricotta sauce basilic



Laitage

Petit pot de crème caramel/
Crème à la noix de coco



« Fait Maison »



Jeudi 2 février 2023

Galette de thon aux légumes/ Galette de jambon
emmental



Poisson frais sauce vierge



Poêlée de boulgour, petit pois, carottes et pois
chiches/



Pomme de terre vapeur



Laitage

Crêpe au sucre/ Chocolat/ confiture



Vendredi 3 février 2023

Choux blanc/ Champignons à la crème



Omelette

Haricots verts/ Printanière de légumes

Laitage

Fruits



La Gestionnaire,

M.Y. DIOP



Le Principal,

A. VINCENT