



# Menu du 5 au 9 février 2024


## Lundi 5 février 2024

Flammekueche/ Friand à l'emmental

Veau marengo/ Steak de bœuf  


Haricots verts/ Petits pois


Yaourt de la Bazinière 


Fruits crus de saison 



## Mardi 6 février 2024

Haricots blanc vinaigrette/ Pomme de terre au persil/  
Maïs à l'échalote 

Omelette à l'emmental/   
Omelette aux fines herbes




Ratatouille à l'huile d'olives/  
Gratin de brocolis 

Compote de fruits



## Jeudi 8 février 2024

Assiette nems, Samoussas et beignet de crevettes

Porc au caramel/    
Boeuf aux oignons et citronnelle 



Riz cantonais

Pavé de coco cacao/ Tarte à l'ananas


## ANIMATION NOUVEL AN CHINOIS



## Vendredi 9 février 2024

Radis noir et beurre/ Carottes au jus d'orange/   
Champignon à la crème 

Filet de hoki pané et son citron

Épinard à la crème/   
Printanière de légumes

Fromage blanc au sucre/ Petits suisses

Fruits crus de saison 



La Gestionnaire,  
M.Y. DIOP



Le Principal,  
A. VINCENT

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