

# MENU DU 05

## AU 09 FEVRIER 2024




#246032660

Faites sauter les crêpes !

**PL** **PRODUIT LOCAL**

**BO** **PRODUIT BIO**

**MA** **FAIT MAISON OU PRODUIT TRANSFORMÉ**

JOURS	PETIT DEJEUNER	DÉJEUNER	DÎNER
<b>LUNDI</b> <b>05 févr.</b>	 <b>GOÛTER</b>	<b>MA</b> SOUPE ALPHABET // <b>MA</b> OMELETTE MOZZARELLA CIBOULETTE ÉPINARD YAOURT NATURE & FRUIT <b>PL</b>	<b>MA</b> TABOULÉ // <b>MA</b> POULET SAUCE SÉSAME <b>MA</b> POÊLÉE DE CAROTTES ET CHAMPIGNONS FROMAGE & FRUIT
<b>MARDI</b> <b>06 févr.</b>	Café/Thé/Lait/Chocolat <b>Pain</b> <b>PL</b> Beurre/ confiture Miel Céréales <b>GOÛTER</b>	<b>MA</b> CAROTTES RAPÉES À L'ORANGE // <b>MA</b> NUGGETS HARICOTS VERTS LIÉGEOIS <b>MA</b> ANANAS RÔTI À LA VANILLE	<b>MA</b> OEUF MAYONNAISE ET THON // <b>MA</b> BOULETTES À L'AGNEAU <b>MA</b> MOUSSELINE FROMAGE & FRUIT
<b>MERCREDI</b> <b>07 févr.</b>	Café/Thé/Lait/Chocolat <b>Pain</b> <b>PL</b> Beurre/ confiture Miel/ Céréales <b>GOÛTER</b>	<b>MA</b> SOUPE DE LÉGUMES // <b>MA</b> RÔTI DE PORC SAUCE FORESTIÈRE <b>MA</b> ECRASÉ DE POMMES DE TERRE BRIE & FRUIT	<b>MA</b> FEUILLETÉ AU FROMAGE // <b>MA</b> PARMENTIER DE CANARD AU POTIMARON YAOURT & FRUIT
<b>JEUDI</b> <b>08 févr.</b>	Café/Thé/Lait/Chocolat <b>Pain</b> <b>PL</b> Beurre/Confiture/ Miel Céréales <b>GOÛTER</b>	<b>MA</b> SALADE VERTE MAZZARELLA TOMATES // <b>MA</b> LASAGNES // <b>MA</b> GAUFRE AU CHOCOLAT & FRUIT	<b>MA</b> SALADE VERTE FROMAGE ET OIGNONS FRITS // <b>MA</b> PATE KÉBAB FROMAGE <b>MA</b> TARTE AU CITRON
<b> VENDREDI</b> <b>09 févr.</b>	Café/Thé/Lait/Chocolat <b>Pain</b> <b>PL</b> Beurre/Confiture/ Miel Céréales	<b>MA</b> POMELOS / RADIS // <b>MA</b> FILET POISSON FRAIS SAUCE BASQUAISE FRITES YAOURT OU FROMAGE & FRUIT	