







Menus du 5 au 9 février 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Bon Appétit!</i>	Matin Lait - Café - Thé - Chocolat Pains  Beurre Confiture Jus de fruits	Matin Lait - Café - Thé - Chocolat Pains  Beurre Confiture Jus de fruits	Matin Lait - Café - Thé - Chocolat Pains  Beurre Confiture Jus de fruits	Matin Lait - Café - Thé - Chocolat Pains  Beurre Confiture Jus de fruits
Midi Potage à la tomate Potage de légumes Cuisse de poulet Flageolets Salade verte Yaourts Fruits de saison	Midi Asperges / Taboulé Carottes râpées / Avocat Blanquette de volaille Semoule Gratin de choux Salade verte . Edam Cookies	Midi Duo charcuterie / Œufs mayo Céleri rémoulade Sauté de porc aux épices Omelette Carottes sautées Champignons sautés Salade verte . Tomme blanche Fromage blanc	Midi Salade de pommes de terre Betteraves Merguez / Jambon grillé Quinoa Endives braisées Salade verte Salade de fruits	Midi Entrées variées Filet de poulet mariné Steak haché Frites Salade verte Desserts variés
Soir Salade de maïs, thon, cœur de palmier Boulette de bœuf / Riz Salade verte St Paulin Liégeois café / chocolat	Soir Pêches au thon Poisson pané Blé Salade verte Gouda Compotes pommes / Poires	Soir Pomelos Saucisse de volaille Saucisse de porc Petits pois Salade verte Yaourts fruits / Petits suisses	Soir Wrap Pâtes à la tomate Salade verte Camembert Tiramisu	 Légende :  De saison : en bleu Bio : en vert Produits locaux Fait maison : en rouge Protéine d'origine végétale * Aide UE à destination des écoles