



**Semaine du 30 Jan au 05 Fev 2023**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>VEGETARIEN</b>		<b>BRETAGNE</b>	
Potage	Œuf mayonnaise	Terrine de légumes	Salade de perles marines	Friand au fromage
Steak haché	Couscous veggie	Rôti de dinde au jus	Galette sarrasin jambon* fromage	Poisson à la napolitaine
Gratin de courgette		<b>Pâtes</b>	Poêlée bretonne	<b>Carottes persillées</b>
<b>Fromage</b>	<b>Fromage blanc nature</b>	Fromage	<b>Fromage</b>	<b>Yaourt nature</b>
<b>Compote</b>	<b>Fruit frais</b>	<b>Fruit frais</b>	Crêpes + confiture	Fruit frais

**Semaine du 06 au 12 Fev 2023**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>VEGETARIEN</b>				
Salade aux noix	Betteraves	Salade de pomme de terre	Carottes râpées	Potage
Sauté de porc à la tomate*	Sauté de bœuf à la provençale	Crousti fromage	Poisson pané	Nachis parmentier
Semoule	Riz	<b>Petits pois</b>	<b>Pâtes</b>	
<b>Fromage</b>	Fromage	Fromage	<b>Yaourt nature</b>	<b>Fromage</b>
<b>Compote</b>	<b>Fruit frais</b>	<b>Fruits au sirop</b>	<b>Compote</b>	<b>Fruit frais</b>

**Semaine du 13 au 19 Fev 2023**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<b>VEGETARIEN</b>	
Salade croûtons et dés de fromage	Salade de maïs	Terrine de légumes	Œuf mayonnaise	Betteraves
<b>Pâtes carbonara*</b>	Tortilla de pomme-de-terres	Sauté de bœuf aux olives	Poisson à la Bordelaise	Jambon braisé
	<b>Salade verte</b>	<b>Pâtes</b>	<b>Riz</b>	Gratin de légumes
<b>Petit suisse</b>	Fromage	Fromage	<b>Fromage</b>	<b>Fromage</b>
<b>Compote</b>	<b>Fruit frais</b>	<b>Compote</b>	Fruit frais	<b>Fruit frais</b>

**Semaine du 20 au 26 Fev 2023**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>VEGETARIEN</b>			
Coleslaw	Salade de pois chiches		Flammekueche*	<b>Haricots verts en salade</b>
Bœuf Bourguignon	Pizza au fromage		Filet de colin sauce aurore	Couscous
<b>Tagliatelles</b>	<b>Salade verte</b>		Chou-Fleur au curry	
<b>Fromage</b>	Yaourt nature		<b>Fromage</b>	<b>Petit suisse</b>
Liégeois chocolat	<b>Fruit frais</b>		<b>Fruit frais</b>	Pomme au four

Traces potentielles d'allergènes dans les plats. Alternatives sans gluten pour les affectés d'intolérance  
Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de l'approvisionnement



Fait maison



Viande bovine française



Label de qualité "Bleu blanc cœur"



Bio surligné en vert



jour Végé



Label pêche durable

ESPAGNE