








# MENU





Du lundi 5 février au vendredi 9 février 202

DATE	ENTRÉE	PLAT	DESSERT
LUNDI	Achard de légumes Avocat Vinaigrette Salade Canut	Pilao au poulet Riz  Salade	Fromage  Lait Glace
MARDI	Œuf mayonnaise Pâté de Foie Jambon Sec	Poisson du marché Pommes Vapeur - Fondue de poireaux Salade	Yaourt Lait Fruits - Biscuits
JEUDI	Céleri aux pommes Salade Féta Chou Rouge aux noix	Croque fromage Petits Pois à la française  Salade	Fromage Tartelette aux fruits Moelleux chocolat - Savarin chantilly
VENDREDI	Choux-fleurs vinaigrette Vérine nordique Velouté de potiron et marrons	Spaghettis bolognaise  Salade 	Yaourt  Lait Fruits 

La Gestionnaire,  
Valérie PRAVONG  
SIGNE

La Principale *par intérim*  
Sigrid Azouz-Ménard



En gras : fruits et légumes de saison	Produits issus de l'Agriculture biologique 	couleur orange –production maison	poissons issus de la pêche durable
 toutes les viandes ont le label « Viandes de France »	label Bleu Blanc Cœur 	pain tranché ou pain blanc individuel au choix chaque jour	 Appellation d'Origine Protégée