

Semaine du 30 Jan au 05 Fev 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	VEGETARIEN		BRETAGNE	
Concombres crémeux	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 		Pâtes	Poêlée bretonne	Carottes persillées 
Fromage	Fromage blanc nature	Fromage	Fromage	Yaourt nature
Compote	Fruit frais	Fruit frais	Crêpes + confiture	Fruit frais

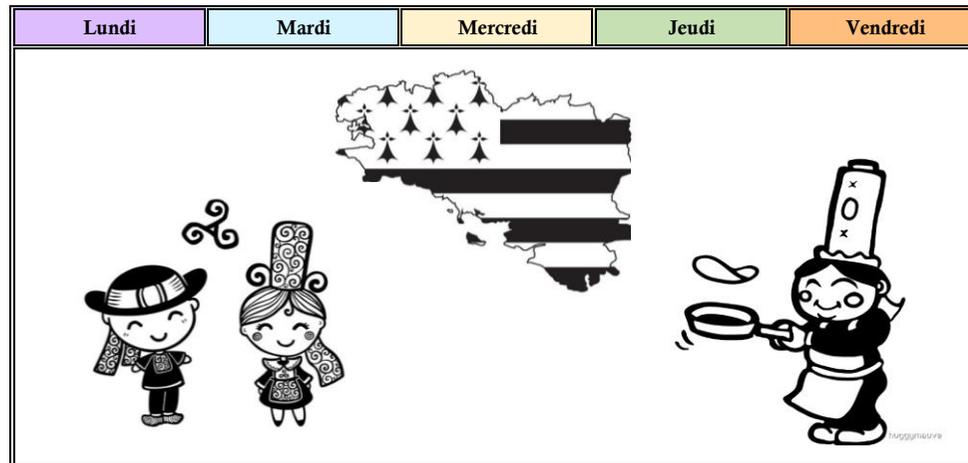
Semaine du 06 au 12 Fev 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
VEGETARIEN				
Céleri rémoulade	Betteraves	Salade de pomme de terre	Carottes râpées	Potage
Omelette au fromage	Sauté de bœuf à la provençale  	Sauté de porc aux oignons*	Poisson pané 	nachis parmentier 
Haricots verts ail persil 	Riz 	Petits pois	Pâtes	
Yaourt aux fruits	Fromage	Fromage	Yaourt nature	Fromage
Mousse au chocolat	Fruit frais	Fruits au sirop	Compote	Fruit frais

Semaine du 13 au 19 Fev 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			VEGETARIEN	
Salade croûtons et dés de fromage	Salade de riz	Champignons crémeux	Salade germes de soja et petits légumes	Macédoine de légumes
Pâtes carbonara* 	Escalope de dinde	Sauté de veau au paprika	Galette épinard blé emmental	Brandade de morue  
	Jardinière de légumes	Purée de courgette	Ratatouille	
Petit suisse	Fromage	Fromage	Yaourt nature	Fromage
Compote	Cake au chocolat 	Crème dessert vanille	Fruit frais	Fruit frais

Semaine du 20 au 26 Fev 2023



Traces potentielles d'allergènes dans les plats. Alternatives sans porcs pour les effectifs déclarés.
Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de l'approvisionnement

 FAIT MAISON	
PRODUITS REGIONAUX	 VIANDE D'ORIGINE FRANÇAISE 
PECHE DURABLE 	COMPOSANTE BIO en gras
	JOURNÉE A THEME
	JOUR BIO
	JOUR VEGE