


Menus de la Semaine du 30 janvier au 3 février 2023







Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi 	Vendredi
<p>Salade coleslaw</p> <p>Salade d'endives Bio et mais </p> <p>Nuggets de poule </p> <p>Frites</p> <p>Saint Nectaire AOP </p> <p>Cocktail de fruits frais</p>	<p>Salade de pomme de terre au bleu</p> <p>Taboulé</p> <p>Rôti de porc sauce normande </p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Gouda</p> <p>Kiwi</p>		<p>Vive les crêpes </p> <p>Potage crécy</p> <p>Soupe de légumes</p> <p>Gratin de gnocchis au brocolis cheddar</p> <p>Et mozzarella</p> <p>Yaourt aromatisé local </p> <p>Crêpes</p>	<p>Pâté en crouste</p> <p>Saucisson sec</p> <p>Poisson frais du marché </p> <p>Riz créole</p> <p>Saint-Paulin</p> <p>Compote pomme banane</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 6 au 10 février 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Champignons à la grecque</p> <p> Betteraves Bio vinaigrette  </p> <p>Sauté de bœuf Stroganov </p> <p>Gratin de chou-fleur</p> <p>Petit Louis</p> <p>Semoule au lait</p>	<p>Rillette de thon</p> <p>Rillette de maquereau</p> <p>Paëlla</p> <p>Au poulet </p> <p>Yaourt fermier local </p> <p>Clémentines</p>		<p> Chou rouge vinaigrette</p> <p>Chou blanc vinaigrette </p> <p>Boulgour à la Mexicaine</p> <p>Et mozzarella</p> <p>Petit suisse</p> <p>Poire au sirop</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Macédoine vinaigrette</p> <p>Brandade de poisson</p> <p>Salade verte</p> <p>Camembert</p> <p>Mousse au chocolat</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

