

| MENU du 30/01/2023 au 17/02/2023 | | | |
|---|--|--|--|
| Monday, January 30, 2023 | Tuesday, January 31, 2023 | Thursday, February 2, 2023 | Friday, February 3, 2023 |
| Œufs durs mayonnaise Paupiette de veau paprika Semoule et julienne de légumes Camembert Fruit de saison | Concombre vinaigrette Hamburger Frites et salade verte Chanteneige bio Gélifié vanille | Céleri rémoulade Gratin de chou-fleur béchamel Yaourt aromatisé Crêpes | Salade cœur de palmier Filet de poisson sauce échalote Riz pilaf Yaourt brassé nature Fruit de saison |
| Monday, February 6, 2023 | Tuesday, February 7, 2023 | Thursday, February 9, 2023 | Friday, February 10, 2023 |
| Macédoine de légumes mayonnaise Nuggets de blé Pomme de terre 1/4 de lune Edam Fruit de saison | Mélange de crudités Haut de cuisse de poulet grand-mère Céréales et courgettes Philadelphia Fromage frais aux fruits | Salade de pâtes Filet de poisson bordelaise Lentilles maison Petit suisse Fruit de saison | Salade de tomate/emmental Blanquette de veau Haricots verts Coulommiers Rocher coco maison |
| Monday, February 13, 2023 | Tuesday, February 14, 2023 | Thursday, February 16, | Friday, February 17, 2023 |
| Salade verte aux croûtons Saucisses Purée de pomme de terre Fromage blanc Compote | Crêpe champignons Poisson pané Epinards à la crème Brie Fruit de saison | Salade coleslaw Omelette Tortis au beurre Vache qui rit Liégeois chocolat | Charcuterie Brochette de dinde sauce charcutière Riz et carottes persillées Yaourt nature sucré Fruit de saison |