



11

Spécialité du chef

Viande d'origine

Française



		Semaine au 19 au 23 Fevrier 2024		
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		VACANCES D HIVER		
Chou-fleur vinaigrette	Radis râpé	Chou blanc râpé	Potage aux poireaux et aux pommes de terre	Carottes râpées
Brandade polenta pommes de terre (colin et sardine)	Blé végétarien houmous	Emincé de dinde sauce hongroise	Rôti de veau au jus	Saucisse pure volaille
		Carottes saveur du soleil	Haricots verts	Semoule et jus de légumes
Saint Paulin	Bûchette mi-chèvre	Yaourt entier aromatisé vanille	Petit suisse aux fruits	Cantal
Fruit de saison	Mousse au chocolat au lait	Cake au chocolat	Fruit de saison	Purée de pommes miel
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Fromage frais sucré Pain au chocolat Pur Jus de pommes	Yaourt nature sucré Fourrandise à la fraise Compote pommes coing sans sucre	Lait demi-écrémé Madeleine Fruit de saison	Fraidou Compote de pommes Baguette	Lait demi-écrémé Fruit de saison Cake à la vanille
Production locale Viande racée	Produits BIO Label Rouge	Bleu blanc cœur Pêche responsable	Nouvelles recettes Appelation d'origine contrôlée	Appellation d'Origine Protégée Indication Géographique Protégée

Plat végétarien