

MENUS TRADITIONNELS

DU 2 AU 6 FÉVRIER

LUNDI

- **BATAVIA AUCE VINAIGRETTE**
- **CORDON BLEU VOLAILLE**
- **DUO PÂTES ET PETITS LÉGUMES**
- **YAOURT BIO**
- **MARS GLACÉ**

MARDI

- **POTAGE POTIRON**
- **SAUCISSE DE FRANCFORT**
- **PURÉE DE POMMES DE TERRE MAISON**
- **P'TIT LOUIS NATURE**
- **SALADE DE FRUITS**

MERCREDI

- **SALADE DE HARICOTS VERTS**
- **DOS DE COLIN SAUCE HOLLANDAISE**
- **GRATIN DE CHOU FLEUR**
- **YAOURT BIO**
- **MOUSSE CHOCOLAT AU LAIT**

JEUDI

- **NEMS AU POULET**
- **ÉMINCÉ DE BOEUF AUX OIGNONS**
- **POÊLÉE ASIATIQUE**
- **CHÈVRE BÛCHE**
- **LITCHIS ANANAS SÉSAME**

VENDREDI

- **LENTILLES VINAIGRETTE**
- **SPAGHETTIS AU FROMAGE**
- **YAOURT BIO**
- **FRUIT DE SAISON**

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

MENUS TRADITIONNELS

DU 9 AU 13 FÉVRIER



LUNDI

- SALADE VERTE AU MAÏS
- GNOCCHIS AU FROMAGE
- YAOURT BIO
- FRUIT DE SAISON

MARDI

- PANIER FEUILLETÉ AU CHÈVRE
- TOMATES FARCIÉES
- RIZ PILAF
- CROC LAIT CARRÉ BIO
- CRÈME DESSERT VANILLE

MERCREDI

- SALADE COMPOSÉE À L'EMMENTAL
- FISH & CHIPS DE COLIN
- COURGETTES BIO CRÈME D'AIL
- YAOURT BIO
- MOUSSE CHOCOLAT AU LAIT

JEUDI

- VELOUTÉ DE CAROTTES
- AIGUILLETTES DE POULET POËLÉES
- MÉLANGE AUX 3 CÉRÉALES
- BRIE
- FRUIT DE SAISON

VENDREDI

- SALADE RISSETTI BASILIC
- JAMBON GRILLÉ
- BROCOLIS PERSILLÉS
- YAOURT BIO
- GAUFRE LIÉGEOISE NATURE

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

MENUS TRADITIONNELS

DU 16 AU 20 FÉVRIER

LUNDI

- TERRINE DE LÉGUMES
MAYONNAISE
- RÔTI DE DINDE
- ROSTI POMES DE TERRE
- YAOURT BIO
- FRUIT DE SAISON

MARDI

- SALADE DE HARICOTS VERTS
- SPAGHETTIS BOLOGNAISE
FROMAGE RÂPÉ
- KIRI
- COMPOTE POMME BANANE

MERCREDI

- RIZ THON POIVRONS TOMATES
OLIVES
- SAUTÉ DE PORC
- CRÈME DE LENTILLES CORAIL
- YAOURT BIO
- FLAN PÂTISSIER

JEUDI

- CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE
- OMELETTE NATURE
- POMMES DE TERRE RISSOLÉES
- GOUDA
- TARTE AUX ABRICOTS

VENDREDI

- SALADE COMPOSÉE À
L'EMMENTAL
- DOS DE COLIN À LA PROVENÇALE
- RIZ PILAF
- YAOURT BIO
- FRUIT DE SAISON

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

MENUS TRADITIONNELS

DU 23 AU 27 FÉVRIER

LUNDI

- OEUFS MAYONNAISE SUR LIT DE SALADE
- ÉCHINE DE PORC BRAISÉE
- PETITS POIS TRÈS FINS AU BEURRE
- YAOURT BIO
- FRUIT DE SAISON

MARDI

- MACÉDOINE DE LÉGUMES SAUCE VINAIGRETTE
- LASAGNES AU BOEUF
- COULOMMIERS
- FRUIT DE SAISON

MERCREDI

- SALADE COLESLAW
- PILON DE POULET GRILLÉ
- HARICOTS BEURRE AU BEURRE
- YAOURT BIO
- CRÊPE AU SUCRE

JEUDI

- SALADE POMMES DE TERRE THON ÉCHALOTTES
- KEBAB VÉGÉTARIEN
- POËLÉE AUX 4 LÉGUMES
- EMMENTAL
- FLAN NAPPÉ CARAMEL

VENDREDI

- SOUPE POIREAUX POMMES DE TERRE
- BROCHETTE DE POISSON BLANC PANÉ
- POMMES DE TERRE SAUTÉES
- YAOURT BIO
- ÉCLAIR AU CHOCOLAT

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits