



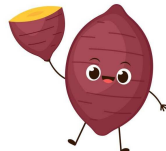











# Menus de la Semaine du 20 au 24 Février 2023 **VACANCES**



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				<b>Menu OVO – Lacto végétarien</b>
<p>Potage poireaux</p>  <p>Emincé de thon sauce fines herbes</p> <p>Riz, Epinard</p>  <p>Fromage frais demi sel</p> <p>Fruits de saison</p> <p>Cookie Petit Filou Jus de raisin</p>	<p>Pamplemousse</p>  <p>Sauté de porc sauce caramel</p>  <p>S/V Colin Sauce Caramel</p> <p>Purée de patate douce</p>  <p>Cantal</p>  <p>Beignet chocolat noisette</p>  <p>Sablé Compote pomme abricot Lait</p>	<p>Feuilleté fromage fondu</p>  <p>Rôti de bœuf au jus</p> <p>S/V Boulettes Végé</p> <p>Haricot beurre Pennes</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruits de saison</p> <p>Madeleine longue Fromage frais sucré Jus multifruit</p>	<p>Chou rouge vinaigrette framboise</p>   <p>Cuisse de poulet rôti</p> <p>S/V Crispi D'Or</p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Bûche de lait de mélange</p> <p>Semoule au lait</p> <p>Pain Beurre Chocolat au lait</p>	<p>Carottes râpées Vinaigrette ciboulette</p>  <p>Quiche au Maroilles</p>   <p>Salade verte</p>  <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Fruits de saison</p> <p>Chouquettes Yaourt nature sucré Sirop de grenadine</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



Cuisiné par nos équipes



Produit de la mer durable



Plat végétarien



Bœuf charolais



Label Rouge



Appellation Origine Contrôlée ou Appellation Origine Protégée



Décongelé



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE