















# Menus de la Semaine du 30 janvier au 03 Février 2023



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Menu OVO – Lacto végétarien</b>			<b>*** Vive les crêpes ***</b>	
Cœur de palmier Vinaigrette	Carottes rappée vinaigrette miel	Chou chinois vinaigrette	Rillettes de sardine à l'espagnole	Pâté de campagne et cornichons S/V Salade Verte Croutons
				
Dahl de lentilles corail	Sauté de dinde à la moutarde	Rôti de veau sauce au romarin	Colin d'Alaska pané 	Couscous Merguez  ( <i>semoule, pois chiche, pulpe tomate, raisin sec, bouillon de légumes</i> )
Riz 	S/V Colin Sauce Moutarde 	S/V Poisson Pané Soufflé	Boulgour Bouquet de légumes 	S/V Couscous Végé Boulette Sarasin
Yaourt nature 	Haricots verts et pomme de terre	Carottes  Macaronis Emmental Râp 	Fromage fondu Vache Qui Rit 	Fromage blanc sucré 
<u>Liégeois saveur chocolat</u>	Mimolette	Fourme d'Ambert 	 <b>Crêpe</b> <b>Pâte à tartiner ou confiture</b>	Fruits de saison
Croissant Compote pomme-banane Lait	Fruits De Saison Pain Cantafrais Jus de pommes	<u>Compote tutti frutti</u> Gaufrettes chocolat Yaourt aromatisé Sirop de grenadine	Moelleux abricot Compote de pommes Lait	Pain Pâte à tartiner chocolat Jus de raisin

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 Origin  
Contrôlée ou  
Appellation Origin  
Protégée



Décongelé



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE