



MENU

Semaine 06 du 06 Février au 10 Février 2023

| Date | Midi | Soir |
|---|--|---|
| Lundi 06/02 | Salade verte ou Feuilleté au Comté Rougaille de saucisse fumé ou Rougaille de Poisson blanc Riz pilaf Fromage Laitage ou Fruit | Entrée du jour Hachi Parmentier Fromage Dessert du jour |
| Mardi 07/02 | Salade verte Composée ou Endives aux noix Gratin de farfalles carbonara champignons ou Gratin de farfalles champignons Fromage Mousse chocolat bio ou Fruit | Entrée du jour Brochette de dinde marinée Semoule orientale, Jus brun Fromage Dessert du jour |
| Mercredi 08/02 | Menu en fonction de l'effectif | Entrée du jour Poisson cheddar, Quartier de citron Riz pilaf, Brunoise de légumes Fromage Dessert du jour |
| Jeudi 09/02 | Salade verte composée Pot au feu ou Pot au feu de la mer Pommes bouillons, Sauce raifort Fromage Duo de fruit ou Fruit | Entrée du jour Boule au bœuf à la Napolitaine Pâtes Fromage Dessert du jour |
| Vendredi 10/02 | Salade verte Composée ou Betteraves en salade Saucisse blanche grillée ou Filet de Merlu crème Pommes frites, Duo de haricots verts et beurres Fromage Dessert du jour ou Fruit | |
| -Protéines, Légumes et fruits cuits, Féculents ou Plats uniques, Laitages, Légumes et fruits crus, Produits frits | | |
| <i>L'élaboration des menus tient compte des recommandations du GEMRCN, la loi EGALIM ainsi que du PNSS 3. Etant tributaire de nos fournisseurs, les menus peuvent changer selon l'arrivage des denrées merci de votre compréhension</i> | | |

La Gestionnaire Comptable

L. LELIEGE

Mme La Proviseur

R.LOUTFI