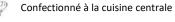
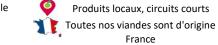


## Semaine du 19 au 23 Février 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Friand au fromage	Chou blanc râpé		Potage de légumes
Escalope de poulet au jus	Sauté de veau marengo (Tomate, oignons, champignons)	Omelette	Coquillettes bolognaise et fromage râpé	Colin pané et citron
Frites	Epinards béchamel	Purée de carottes		Petits pois au jus
Tomme grise			Yaourt nature sucré	
Flan au chocolat	Fruit de saison	Liégeois à la vanille	Fruit de saison	Cake aux pépites de chocolat
<u>Goûters</u>	<u>Goûters</u>	<u>Goûters</u>	<u>Goûters</u>	<u>Goûters</u>
Roulé Compote	Chocolatine	Fruit de saison Bongateau	Yaourt nature sucré Paillotines	Pain et pâte à tartiner











W. Top



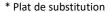


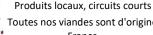
Plat végétarien



A.O.C







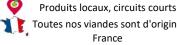


## Semaine du 26 Février au 1er Mars 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œufs durs mayonnaise	Salade verte et emmental			Salade coleslaw (Chou blanc, carottes râpées)
Croq veggie	Brandade de poisson	Sauté de porc normand (Oignons, champignons, crème fraîche) *Sauté de dinde normand	Blanquette de veau à la citronenelle	Escalope de volaille
AB Paricots verts	brandade de poisson	Aloo Gobi	Riz camarguais	Salsifis à la tomate
		Tomme blanche	Fromage frais aux fruits	
Fruit de saison	Purée de pommes	Flan nappé caramel	Fruit de saison	Semoule au lait
<u>Goûters</u>	<u>Goûters</u>	<u>Goûters</u>	<u>Goûters</u>	<u>Goûters</u>
Palmier Jus de fruits	Croissant	Fruit de saison Marbré	Fromage blanc nature sucré Madeleine	Pain et chocolat
Confectionné à la cuisine centrale	Produits locaux, circuits courts	Agriculture Biologique	වි Boeuf Race à viande	Végé Plat végétarien

infectionne a la cuisine centrale















A.O.C

