

Lundi 30 janvier 2023	Mardi 31 janvier 2023	Mercredi 1 février 2023	Jeudi 2 février 2023	Vendredi 3 février 2023
<p>Entrée Œufs mimosa</p> <p>Plat principal Cordon bleu Haricots verts (BIO) persillade</p> <p>Dessert Yaourt Bulgare à la vanille</p>	<p>Entrée Potage de poule</p> <p>Plat principal Tortellinis Sauce tomate</p> <p>Dessert Pâtisserie</p>	<p>Entrée Feuilleté au fromage</p> <p>Plat principal Roti de porc (VPF) Petits pois</p> <p>Dessert Pommes</p>	<p>Entrée Salade de coleslaw Carottes, choux blanc & pommes de terre</p> <p>Plat principal Cubes de saumon sauce aneth Purée de carottes</p> <p>Dessert Beignet au chocolat</p>	<p>Menu végétarien</p> <p>Entrée Soupe de vermicelle à la tomate</p> <p>Plat principal Steak (VF) Frites</p> <p>Dessert Fruits (BIO)</p>
Lundi 6 février 2023	Mardi 7 février 2023	Mercredi 8 février 2023	Jeudi 9 février 2023	Vendredi 10 février 2023
<p>Entrée Pâté de campagne & cornichons</p> <p>Plat principal Haut de poulet (VF) Julienne de légumes (BIO)</p> <p>Dessert Fromage</p>	<p>Entrée Macédoine de légumes (BIO)</p> <p>Plat principal Colin sauce armoricaine Pâtes</p> <p>Dessert Ananas au sirop</p>	<p>Entrée Betteraves (BIO)</p> <p>Plat principal Escalope viennoise Pommes rissolées</p> <p>Dessert Compote</p>	<p>Entrée Carottes râpées (BIO)</p> <p>Plat principal Boulettes de bœuf (VBF) Gnocchis à la parisienne</p> <p>Dessert Crème renversée</p>	<p>Menu végétarien</p> <p>Entrée Velouté de légumes (BIO)</p> <p>Plat principal Chili sin carne Riz</p> <p>Dessert Biscuits</p>

Attention, les menus sont susceptibles de modification en fonction des arrivages

(BIO) Agriculture Biologique	(VPF) Viande de Porc Française	(VBF) Viande de Bœuf Française
(BBC) Bleu Blanc Coeur	(VF) Volaille Française	(LR) Label Rouge