

Semaine du 30 Jan au 05 Fev 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	VEGETARIEN		BRETAGNE	
Concombres crémeux	Œuf mayonnaise		Salade de perles marines	Friand au fromage
Steak haché 	Couscous veggie 		Galette sarrasin jambon* fromage	Poisson à la napolitaine 
Gratin de courgettes 			Poêlée bretonne	Carottes persillées 
Fromage	Fromage blanc nature		Fromage	Yaourt nature
Compote	Fruit frais		Crêpes + confiture	Fruit frais

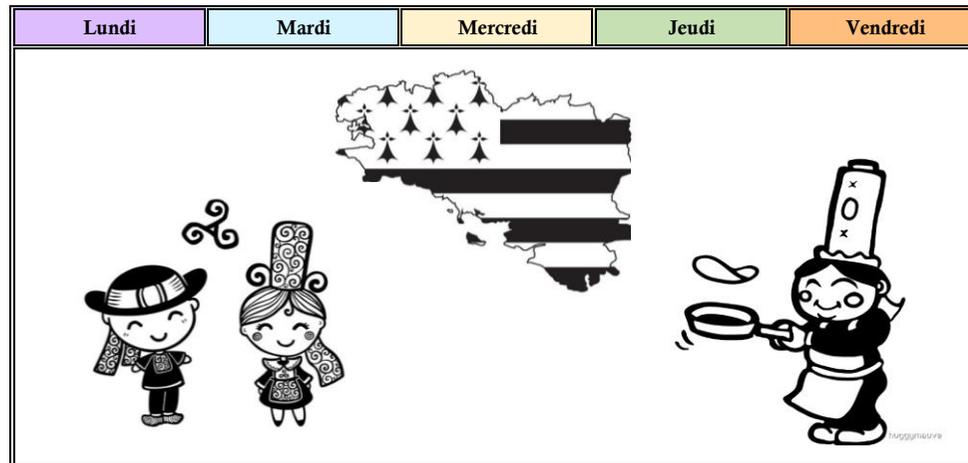
Semaine du 06 au 12 Fev 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
VEGETARIEN				
Céleri rémoulade	Betteraves		Concombres crémeux	Potage
Omelette au fromage	Sauté de bœuf à la provençale 		Croque-monsieur 	hachis parmentier 
Haricots verts ail persil 	Riz 		Salade verte	
Yaourt aux fruits	Fromage		Fromage	Fromage
Mousse au chocolat	Fruit frais		Pomme au four	Fruit frais

Semaine du 13 au 19 Fev 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			VEGETARIEN	
Salade croûtons et dés de fromage	Salade de riz		Œuf mayonnaise	Macédoine de légumes
Pâtes carbonara* 	Escalope de dinde		Galette épinard blé emmental	Brandade de morue 
	Jardinière de légumes		Ratatouille	
Petit suisse	Fromage		Yaourt nature	Fromage
Compote	Cake au chocolat 		Fruit frais	Fruit frais

Semaine du 20 au 26 Fev 2023



Traces potentielles d'allergènes dans les plats. Alternatives sans porcs pour les effectifs déclarés.
Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de l'approvisionnement

 FAIT MAISON	
PRODUITS REGIONAUX	COMPOSANTE BIO en gras
PECHE DURABLE 	JOURNEE A THEME
	JOUR BIO
	JOUR VEGE