


Menus du 30 janvier au 3 février 2023


	lundi 30 janvier 2023	mardi 31 janvier 2023	mercredi 1er février 2023	jeudi 2 février 2023	vendredi 3 février 2023
Entrée	<i>Perles Océane</i>  végétarien : Samossas aux légumes	<i>Tomates cerise</i>		<i>Saucisson à l'ail</i> s/porc, s/viande, végétarien : Œufs durs mayonnaise	 <i>Concombres en salade</i>
Plat principal	<i>Calamars à la romaine</i>	<i>Chili con carne</i> 		<i>Tarte 3 fromages</i>	<i>Cordon bleu de volaille</i>
	végétarien : Croq veggie	s/viande, végétarien : Nuggets de blé et Purée			s/viande, végétarien : Friand au fromage
Accompagnement	 <i>Brocolis BIO en béchamel</i> 			<i>Ecrasé de carottes</i> 	<i>Ratatouille</i> 
Fromage / Laitage	<i>Samos</i> 	<i>Crème dessert vanille</i> 		 <i>Yaourt à la fraise BIO</i> 	 <i>Emmental BIO</i> 
Dessert	 <i>Pomme BIO du Roussillon</i> 	 <i>Palet breton BIO</i>		<i>Crêpe sauce chocolat maison</i>	<i>Cocktail de fruits au sirop léger</i>

 Viande Bovine Française

 Produit en Occitanie

 Fait maison

 Agriculture Biologique

 Lait collecté et transformé en France



« Pour consulter les allergènes,
scannez notre QR CODE ».

