



# Menus du 6 au 10 février 2023

	<b>lundi</b> <b>6 février 2023</b> 	<b>mardi</b> <b>7 février 2023</b>	<b>mercredi</b> <b>8 février 2023</b>	<b>jeudi</b> <b>9 février 2023</b>	<b>vendredi</b> <b>10 février 2023</b>
<b>Entrée</b>	<b>Macédoine de légumes</b> 	<b>Salade Parmentière</b> 		<b>Salade coleslaw</b> 	<b>Salami</b> s/viande s/porc végétarien : Œufs durs mayo
<b>Plat principal</b>	<b>Tajine de boulettes d'agneau aux fruits secs</b> 	<b>Omelette fraîche</b>		<b>Saucisse braisée</b> 	<b>Encornet sauce Armoricaine</b> 
	s/viande, végétarien : Assortiment de légumes et pois chiches façon tajine aux fruits secs			s/viande s/porc végétarien : Nuggets de blé	végétarien : Lentilles cuisinées à la tomate
<b>Accompagnement</b>	 <b>Semoule BIO au beurre</b> 	 <b>Petits pois BIO aux oignons</b> 		<b>Purée</b> 	<b>Riz basmati</b> 
<b>Fromage / Laitage</b>	 <b>Tomme blanche</b> 	<b>Tartare nature</b> 		 <b>Yaourt nature sucré BIO</b> 	<b>Chantailou ail et fines herbes</b> 
<b>Dessert</b>	 <b>Poire du Roussillon</b>	 <b>Purée pomme abricot BIO</b>		<b>Banane</b>	<b>Eclair chocolat</b>



Viande Bovine Française



Produit en Occitanie



Fait maison



Agriculture Biologique



Lait collecté et transformé en France



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

