

MENUS DU 29/01/24 AU 1/03/24 *(sous réserve d'approvisionnement)*

Lundi 29 Janvier 2023	Mardi 30 Janvier 2024	Jeudi 01 Février 2024	Vendredi 02 Février 2024
Avocat cornichons et œufs durs Macaroni Sauce blanche Nouilles chinoises Yaourt Fruit	Salade de quinoa Salade de blé Sauté de veau Petits Pois Marbray Fruit	Coleslaw Salade composée Soupe Boulette bœuf/Mouton Chou fleur Yaourt Crêpes	Concombre à la crème Iceberg aux croûtons Poisson à la bordelaise Pommes de terre Boulangère Gouda Compote
Lundi 5 Février 2024	Mardi 6 Février 2024	Jeudi 8 Février 2024 *SPÉCIAL NOUVEL AN CHINOIS*	Vendredi 9 Février 2024
Feuilleté à la bolognaise Pani smile au fromage Poisson meunière Épinards à la crème Tomme Noire Fruit	Tomate Feta Salade Rio Couscous au poulet Merguez-Boulette yaourt Fruit	Nems au Poulet – Crevettes Samoussa Légumes Manchons et ailerons de Poulet Laqué Riz cantonnais Yaourt Tarte au coco	Chou Chinois Betterave / Maïs Sauce aux légumes et à la tomate Spaghetti Yaourt Fruit
Lundi 26 Février 2024	Mardi 27 Février 2024	Jeudi 29 Février 2024	Vendredi 01 Mars 2024
Pâté de Volaille Saladière Ravioli au bœuf Pâtes Babybel Compote	Œufs durs mayo Avocat Chili con carné Riz Mimolette fruit	Pomelos + Sucre Tomate Basilic Beignet de Calamar Carottes Vichy Riz au lait Compote	Salade piémontaise Taboulé Œufs brouillés à la tomate Haricots verts Yaourt Fruit
/	/	/	/

La Chef d'établissement
C. CYPRIA CELMA

La Gestionnaire
I. HORVILLE

La Chef de cuisine
M. COULIBALY

**(menus végétariens)*