

# Menu du 31 janvier au 4 février 2022

## Lundi

*Terrine de campagne*

*Sauté de volaille aux  
olives*

*Brocolis persillés*

*Brie*

*Clémentine*

## Mardi

*Nem aux légumes*

*Haché de cabillaud au  
curry*

*Riz*

*Yaourt bio*

*Compote de pommes  
maison au sirop de  
litchi*

## Jeudi

*Soupe de légumes*

*Raviolis au fromage  
sauce ricotta*

*Coulommiers*

*Poire*

## Vendredi

*Salade*

*Sauté de bœuf à  
l'ancienne*

*Haricots beurre*

*Fromage blanc bio*

*Crêpe sucrée*

**Menu susceptible de changement  
en fonction des approvisionnements**



# Menu du 7 au 11 février 2022

## Lundi

*Salade d'Ebly*

*Cordon bleu de volaille*

*Petits pois au jus*

*Petit suisse sucré*

*Clémenvilla*

## Mardi

*Velouté de potiron*

*Quenelle de carpe à la  
crème d'Étrez*

*Purée de céleri*

*Petit Vougeot*

*Tarte aux pralines*

## Jeudi

*Pâté croûte*

*Crêpe au fromage*

*Haricots verts en  
persillade*

*Fromage blanc sucré*

*Kiwi*

## Vendredi

*Carottes râpées bio*

*Gnocchi sauce  
carbonara*

*Tome blanche*

*Flan au chocolat  
maison*

**Menu susceptible de changement  
en fonction des approvisionnements**



# Menu du 28 février au 4 mars 2022

## Lundi

*Tarte au fromage*

*Bœuf bourguignon*

*Pommes de terre  
vapeur persillées*

*Camembert*

*Kiwi*

## Mardi

*Salade farandole*

*Boulettes d'agneau et  
ses poivrons Arlequin*

*Pâtes tricolores*

*Fromage blanc bio*

*Bugnes*

## Jeudi

*Céleris sauce mimosa*

*Brandade de  
légumineuses au  
potiron*

*Mimolette*

*Compote  
pomme/banane*

## Vendredi

*Betterave cuite  
vinaigrette*

*Filet de lieu MSC au  
citron vert*

*Polenta crémeuse*

*Petit Nova aromatisé*

*Poire*

**Menu susceptible de changement  
en fonction des approvisionnements**

