

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

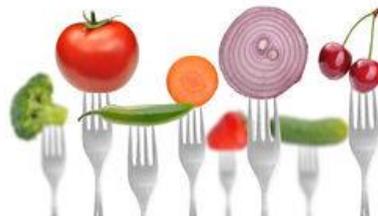
*Sauté de bœuf à
l'ancienne*

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

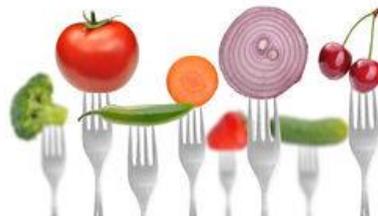
Carottes râpées bio

*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**

