

MENUS DU 5 AU 23 FEVRIER 2024

LUNDI 5	LUNDI 12	LUNDI 19	
 Velouté de légumes  Quenelle au brochet  Gratin d'épinards  Fruit de saison	 Endives en salade  Crousti fromage  Gratin de courgettes  Fruit de saison	 Toast au chèvre et miel  Filet de merlu  Duo de salsifis et jeunes carottes  Chocolat liégeois	 <b>Viande (protéines)</b>  <b>Poisson (protéines)</b>
MARDI 6	MARDI 13		
 Crêpe au fromage  Escalope de poulet crème de parmesan   Haricots beurre  Crêpe au sucre	 Jambon blanc et cornichon  Médaillon de colin  Blé  Fromage blanc	 Betteraves rouges en salade  Goulash hongrois   Semoule  Yaourt au sucre	 <b>Féculents</b>  <b>Produits laitiers</b>
JEUDI 8	JEUDI 15	JEUDI 22	
 Céleri en rémoulade  Rôti de porc au jus   Lentilles  Pâtisserie	 Salade verte  Lasagnes   Compote de pomme	 Salade verte  Tartiflette   Fruit de saison	 <b>Fruits</b>  <b>Légumes</b>
VENDREDI 9	VENDREDI 16	VENDREDI 23	
 Salade verte  Blanquette de veau   Carottes vichy et riz  Petit suisse	 Soupe de vermicelles  Paupiette de veau forestière   Duo de chou fleur et brocoli  Fromage à la coupe	 Velouté de carotte  Omelette  Poêlée de légumes  Fromage	 <b>Les repas sont cuisinés maison</b> 

**MENUS SUSCEPTIBLES D'ÊTRE MODIFIÉS EN FONCTION DES APPROVISIONNEMENTS**

**Les viandes servies aux enfants sont prioritairement françaises ou de l'union européenne**