



Menu de la semaine



DU LUNDI 19 FÉVRIER 2024 AU VENDREDI 23 FÉVRIER 2024

Lundi 19 février 2024	Mardi 20 février 2024	Mercredi 21 février 2024	Jeudi 22 février 2024	Vendredi 23 février 2024
<i>Feuilleté fromage</i>	<i>Salade piémontaise</i>	<i>Chou rapé, mais doux, et cap noir</i>	<i>Gaspacho</i>	<i>Tomates façon canut</i>
<i>Gratin de chou-fleur (entrée chaude)</i>	<i>Salade maraîchère</i>		<i>Achards de légumes</i>	<i>Flan de courgette</i>
	<i>Raïta concombre et menthe</i>		<i>Saucisson sec</i>	<i>Salade de carottes créole</i>
<i>Riz blanc</i>	<i>Riz blanc</i>	<i>Frites four</i>	<i>Riz blanc</i>	<i>Tajine de légumes Aux pruneaux</i>
<i>Saucisses et lentilles</i>	<i>Lentilles à la créole</i>	<i>Pillons de poulet sauce Basquaise</i>	<i>Carri daurade coryphène et Gros piment et combava</i>	<i>Semoule à l'orientale</i>
<i>Steack de bœuf provençale</i>	<i>Civet de porc</i>	<i>Omelette aux fines herbes</i>	<i>Rôti dindonneau Aux olives</i>	
<i>Macaroni au beurre</i>	<i>Brochette de dinde Madras</i>		<i>Gratin dauphinois</i>	
<i>Steack de lentilles grillé</i>	<i>Massalé de tofu</i>		<i>Poêlée champêtre</i>	
	<i>Carottes à la crème</i>		<i>Cordon bleu de soja</i>	
<i>Yaourt sucré</i>	<i>Camembert portion Et biscuit</i>	<i>Fromage frais aux fruits</i>	<i>Yaourt aux fruits</i>	<i>Comté portion et biscuits</i>
<i>Prunes rouges</i>	<i>Orange</i>	<i>bananes "bio"</i>	<i>Clémentine</i>	<i>Pruneaux au sirop</i>
	<i>Crème de marron Et biscuits</i>		<i>Chausson aux pommes</i>	<i>Compote de pomme</i>