

## MENUS DU MOIS DE FEVRIER 2024



	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI
5	<p>Macédoine de légumes Boulette de bœuf sauce tomate Spaghettis Carottes Yaourt nature sucré</p>	6	<p><u>Menu végétarien</u> Potage aux poireaux et pommes de terre Lasagne végétarienne Salade verte Brie Pomme</p>	7	<p>Salade aux dès de fromages Filet de lieu sauce champignons Riz Haricots verts Yaourt à la vanille</p>	8	<p>Potage potiron Jambon sauce poivre Gratin de pommes de terre et chou-fleur Morbier Banane</p>	9	<p>Carottes râpées Carbonnade flamande Potatoes Salade Crêpe au sucre</p>
12	<p>Potage au chou-fleur Cassoulet (haricots blancs à la tomate, viande, pommes vapeur) Yaourt aux fruits</p>	13	<p>Feuilleté au fromage Escalope de dinde sauce moutarde Pommes de terre Haricots verts Camembert Kiwi</p>	14	<p>Betteraves Cordon bleu sauce tomate Ebly Carottes Pomme</p>	15	<p><u>Menu végétarien</u> Soupe d'endives Tagliatelles au saumon Yaourt à la vanille</p>	16	<p>Pâté de campagne Cuisse de poule à la crème Riz Légumes bouillon Edam Crème dessert chocolat</p>
19	<p><u>Menu végétarien</u> Potage à la carotte Knaki végétale sauce Purée Salade Yaourt nature sucré</p>	20	<p>Pamplemousse au sucre Pavé de poisson sauce citron Quinoa Ecrasé de carottes Comté Ananas</p>	21	<p>Quiche aux poireaux Sauté de volaille à la crème Pâtes sauce crème Gruyère râpé Yaourt à la pêche</p>	22	<p>Soupe à l'oignons Croûtons et emmental râpé Rôti de bœuf sauce échalotte Pommes vapeur Petits pois carottes Tomme de Savoie Gâteau au chocolat</p>	23	<p>Salade composée Tajine d'agneau sauce aux abricots Semoule Légumes Flan caramel</p>