



















MENU DU LUNDI 30 JANVIER AU VENDREDI 24 FEVRIER 2023

<p><u>Lundi 30 Janvier</u></p> <p>Potage Hachi Parmentier Fromage Fruits</p>	<p><u>Mardi 31 Janvier</u></p> <p>Salade Haricot vert Filet de colin  Coquillette Fromage  Fruits</p>	<p><u>Jeudi 02 Février</u></p> <p>Salade verte  Roti de porc Purée de courge Petits suisses  Crêpe au sucre </p>	<p><u>Vendredi 03 Février</u></p> <p>Salade de lentille Quenelles tomatées Poêlée choux fleurs Fromage Chartreuse Compote</p>
	<p> </p>		
<p><u>Lundi 20 Février</u></p> <p>Carotte rapée Brandade de poisson  Fromage Fruits</p>	<p><u>Mardi 21 Février</u></p> <p>Bugnes Yaourts Boulette de bœuf  Haricot vert Friand</p>	<p><u>Jeudi 23 Février</u></p> <p>Œufs durs  Dalh de lentille riz Fromage  Compote</p>	<p><u>Vendredi 24 Février</u></p> <p>Salade de Pates Dos de colin  Choux fleurs Fromage Fruits</p>
<p> Un composant Bio</p>	<p> Peche Durable</p>	<p> Origine Française</p>	<p> Menu Végétal</p>
<p> Menu à l'envers pour Mardi Gras</p>	<p>* On commence le repas par le dessert et on termine par l'entrée !</p>	<p> Chandeleur</p>	