

## Légende :

Préparé par  
nos ChefsProduit  
local  
et/ou  
régional

BIO

Produits ou  
ingrédients  
labellisé**Semaine du 13 au 17 février 2023**

## MIDI

## GOUTERS

LUNDI 13

TABOULÉ CRÉOLE  
AIGUILLETES DE VOLAILLE SAUCE CRÈME  
CAROTTES RONDELLES PERSILLÉES  
CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner)  
FRUIT DE SAISON

JUS D'ANANAS  
BRIOCHE  
CONFITURE

MARDI 14

CHOU-FLEUR VINAIGRETTE  
PÂTES À LA BOLOGNAISE (OF)  
ET EMMENTAL RÂPÉ BIO  
COMPOTE DE POMMES (HVE)

JUS D'ORANGE  
PAIN DE CAMPAGNE  
FROMAGE PORTION

MERCREDI 15

VELOUTÉ DE BUTTERNUT (à portionner)  
POISSON MEUNIÈRE ET KETCHUP  
RIZ BIO  
CAMEMBERT BIO (à portionner)  
FRUIT DE SAISON

COMPOTE DE FRUITS  
CARRÉ ABRICOT  
LAIT

JEUDI 16

SALADE COLESLAW (carottes et chou blanc locaux)  
GNOCCHIS ÉPINARDS POMMES DE TERRE SAUCE CRÈME  
PETIT SUISSE SUCRÉ  
FRUIT DE SAISON

JUS DE RAISIN  
GÂTEAU AU YAOURT (à  
portionner)  
PETIT SUISSE SUCRÉ

VENDREDI 17

CÉLERI RÂPÉ (local) RÉMOULADE  
JAMBON BLANC\* (Label Rouge, OF) ET KETCHUP  
PURÉE DE POTIMARRON (dont pommes de terre)  
TOMME BLANCHE (à portionner)  
CRÈME DESSERT CHOCOLAT

JUS DE POMMES  
PETIT BEURRE  
YAOURT À BOIRE

*MENUS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT*

**\* PLAT FAISANT L'OBJET D'UN REMPLACEMENT POUR LES REPAS SANS PORC**

Nous vous informons que les menus de cette période, en dehors des plats signalés et hors traces, ne comportent ni arachide (A), ni lait de chèvre/brebis (BC), ni fruits à coques (FC), ni kiwi (K)

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine. Pour les goûters, merci de vérifier les étiquettes des produits.

**Légende :**

**Préparé par nos Chefs**

**Produit local et/ou régional**

**BIO**

**Produits ou ingrédients labellisé**
**Semaine du 20 au 24 février 2023**
**MIDI**
**GOUTERS**
**LUNDI 20**

MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE  
 FILET DE LIEU SAUCE CITRON  
 SEMOULE BIO  
 BRIE EN POINTE (à portionner)  
 FRUIT DE SAISON

COMPOTE DE FRUITS  
 PALMIER  
 LAIT

**MARDI 21**

BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE AU VINAIGRE DE FRAMBOISE  
 OMELETTE FRAÎCHE (à portionner)  
 EPINARDS ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL  
 YAOURT NATURE SUCRÉ  
 COMPOTE DE POMMES (HVE)

FRUIT  
 PAIN AU LAIT  
 YAOURT À BOIRE

**MERCREDI 22**

SALADE ICEBERG VINAIGRETTE  
 TARTIFLETTE\* (OF)  
 SAMOS  
 CRÈME DESSERT VANILLE

JUS D'ANANAS  
 CAKE À LA NOIX DE COCO (à portionner)  
 PETIT SUISSE SUCRÉ

**JEUDI 23**

SALADE CAMPAGNARDE  
 CORDON BLEU DE VOLAILLE  
 HARICOTS VERTS AIL ET PERSIL  
 GOUDA (à portionner)  
 POMME

JUS DE POMMES  
 PAIN  
 FROMAGE PORTION

**VENDREDI 24**

CHOU BLANC BIO (local) VINAIGRETTE  
 NORMANDIN DE VEAU AU JUS  
 RIZ BIO  
 FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ  
 MOELLEUX AU CHOCOLAT (à portionner)

JUS DE RAISIN  
 MADELON PÉPITES CHOCOLAT  
 YAOURT NATURE SUCRÉ

**MENUS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT**
**\* PLAT FAISANT L'OBJET D'UN REMPLACEMENT POUR LES REPAS SANS PORC**

Nous vous informons que les menus de cette période, en dehors des plats signalés et hors traces, ne comportent ni arachide (A), ni lait de chèvre/brebis (BC), ni fruits à coques (FC), ni kiwi (K)

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine. Pour les goûters, merci de vérifier les étiquettes des produits.

