

## PROGRAMME DES REPAS DU LUNDI 30 JANVIER AU VENDREDI 18 FÉVRIER 2023

1	Lundi 30 janvier 2023	Mardi 31 janvier 2023	Jeudi 2 février 2023 CHANDELEUR	Vendredi 3 février 2023
<b>ENTRÉES</b>	Chou rouge vinaigrette	Velouté de légumes Bio	Crêpes	Endives Bio aux noix et vinaigrette
	Pomelos			Céleri Bio rémoulade
<b>PLATS</b>	Boulettes de bœuf sauce forestière	Saucisses de volaille type Francfort	Sauté de porc aux pruneaux	Cari de lentilles et courges
	Filet de poisson meunière et citron	Croquette de poisson ail et fines herbes	Omelette nature Bio	
<b>GARNITURES</b>	Carottes Bio braisées	Poêlée champêtre (haricots beurre, haricots verts, aubergine)	Haricots verts	Riz
	Boulgour Bio	Frites		
<b>PRODUITS LAITIERS</b>	Yaourt nature Bio	Cantal	Samos	Gouda
			Coulommiers	
<b>DESSERTS</b>	Tarte aux myrtilles	Fruit de saison Bio	Crêpe au chocolat	Yaourt aux fruits mixés
	Tarte crumble aux pommes		Crêpe au sucre	

2	Lundi 6 février 2023 MENU RÊVES D'ENFANT	Mardi 7 février 2023	Jeudi 9 février 2023	Vendredi 10 février 2023
<b>ENTRÉES</b>	Œuf dur "souris" mayonnaise	Haricots verts échalote	Concombre Bio vinaigrette	Radis au beurre
<b>PLATS</b>	Lasagne bolognaise du chef	Quenelles végétales Bio sauce tomate	Rôti de bœuf sauce au poivre	Blanquette de la mer (colin)
	Lasagne saumon du chef		Filet de lieu sauce normande	Calamars à la romaine
<b>GARNITURES</b>	Salade verte	Ratatouille	Brocolis Bio	Petits pois carottes
		Semoule	Purée de pommes de terre et potiron	
<b>PRODUITS LAITIERS</b>	Babybel®	Édam Bio	Yaourt nature sucré Bio	Cantal
<b>DESSERTS</b>	Sundae vanille caramel	Salade de fruits à la menthe	Compote de pommes	Petits suisses aux fruits
		Fruit de saison		

<b>3</b>	<b>Lundi 14 février 2023</b>	<b>Mardi 15 février 2023</b>	<b>Jeudi 17 février 2023</b>	<b>Vendredi 18 février 2023</b>
<b>ENTRÉES</b>	Salade Marco Polo	Velouté de potiron	Surimi mayonnaise	<b>MENU</b> <b>ANTI-GASPI</b> <b>AVANT LES</b> <b>VACANCES !</b>
	Taboulé		Saucisson rosette et cornichon	
<b>PLATS</b>	Sauté de veau aux épices	Pennes aux légumes et fêta (pennes, julienne, haricot vert, fêta, râpé, pois chiches)	Parmentier de poisson	
	Pavé de poisson sauce béarnaise			
<b>GARNITURES</b>	Poêlée méridionale (haricots, courgettes, aubergines, poivrons)		Salade verte	
	Riz			
<b>PRODUITS LAITIERS</b>	Yaourt sucré	Bûchette de chèvre Bio	Saint Paulin	
		Camembert Bio		
<b>DESSERTS</b>	Fruit de saison Bio	Yaourt à l'abricot Bio 95	Fruit de saison	
		Yaourt aux myrtilles Bio		