

Semaine du **5 février 2024** au **11 février 2024**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
	5 février 2024	6 février 2024	7 février 2024	8 février 2024	9 février 2024	10 février 2024	11 février 2024
	St Agathe	St Gaston	St Eugénie	St Jacqueline	St Apolline	St Arnaud	N.D.de Lourdes
	Biscottes, Pain Frais avec Beurre et Confiture						Viennoiseries
M I D I	Terrine méditerranéenne Saute de porc aux olives Gnocchis Bûche de chèvre Banane	Mesclun Hachis Parmentier Maison Babybel Liégeois café	Taboulé Maison Cuisse de poulet Basquaise Haricots verts Cantal Salade de fruits	Salade d'endives aux noix Daube de Sanglier Pâtes fraîches Tome de montagne Panna cotta	Betteraves vinaigrette Filet de colin meunière Riz créole St Nectaire Liégeois aux fruits	Rillettes de maquereaux Palette à la Diable Petits pois Port Salut Mandarines	Museau vinaigrette Osso Bucco Gratin dauphinois Roquefort Gâteau basque
S O I R	Potage de légumes Falafels Poêlée méridionale Mimolette Yaourt aux fruits	Potage de légumes Tian riz courgettes au Bœuf Comté Flan pâtissier	Potage vermicelles Tarte aux 2 poissons Maison Purée de céleri Fourme d'Ambert Petits suisses	Potage de légumes Choux farci Tomates provençales Bel chantailou Segments de pamplemousse	Potage Isaü Oeufs florentine Quatre-quarts Fromage blanc au coulis de fruits	Potage de légumes Quiche monégasque Carottes à la crème Rondelé nature Compote	Potage Galette au sarrasin Patates douces St Bricet Mirabelles au sirop

Menu sous réserve du bon approvisionnement des marchandises

Menu visé par la diététicienne et le service
restauration

Bon appétit

Liste des 14 allergènes susceptibles d'être contenus dans nos menus : céréales contenant du gluten, crustacés, oeufs, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coques, moutarde, céleri, graines de sésame, lupin, mollusques, anhydride sulfureux (E220 à 228)