

Semaine du

6 février 2023

au

12 février 2023

	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>	<b>Samedi</b>	<b>Dimanche</b>
	6 février 2023	7 février 2023	8 février 2023	9 février 2023	10 février 2023	11 février 2023	12 février 2023
	<b>St GASTON</b>	<b>Ste EUGÈNE</b>	<b>Ste JACQUELINE</b>	<b>Ste APOLLINE</b>	<b>St ARNAUD</b>	<b>Ste NOTRE DAME DE LOURDES</b>	<b>St FÉLIX</b>
	Biscottes, Pain Frais avec Beurre et Confiture						Viennoiseries
M I D I	Terrine de légumes Saute de porc aux olives Gnocchis Carré frais Compote de poire	Taboulé Maison Cuisse de poulet Haricots verts Babybel Banane	Salade Hachis Parmentier Maison Pavé d'affinois Salade de fruits	Salade d'endives aux noix Potée au chou Tome de montagne Panna cotta	Radis sauce agrumes Filet de colin meunière Riz basmati St Nectaire Liégeois aux fruits	Betteraves vinaigrette Palette à la Diable Petits pois Port Salut Flan vanille	Museau vinaigrette Osso Bucco Pâtes fraîches Roquefort Gâteau basque
S O I R	Potage de légumes Falafels Poêlée méridionale Yaourt aux fruits	Potage de légumes Tian riz courgettes au poisson Comté Liégeois café	Potage vermicelles Tarte saumon Purée de céleri Fourme d'Ambert Petits suisses	Potage de légumes Clafouti chèvre-épinards Bel cantailou Segments de pamplemousse	Potage Isaü Gratin de blettes dés de dinde Fromage blanc au coulis de fruits	Potage de légumes Quiche monégasque Purée de potiron Rondelé nature Compote	Potage Galette au sarrasin Purée de carottes Brebis crème Fruits tropicaux au sirop

*(Menu sous réserve du bon approvisionnement des marchandises)*

Menu visé par la diététicienne et le service restauration

**BON APPETIT !!!**

Liste des 14 allergènes susceptibles d'être contenus dans nos menus : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, moutarde, céleri, graines de sésame, lupin, mollusques, anhydride sulfureux (E 220 à E228)