

Du 19 fév 2024

Au 23 fév 2024



# Menu de la semaine

Le pain servi est du pain BIO



Viande d'origine française

bio



local



fait maison



bio et local

## Lundi

ASSORTIMENT DE  
CRUDITÉS



ENDIVES À LA  
MIMOLETTE



SAUTÉ DE PORC *ou*  
BOUDIN NOIR AUX  
OIGNONS  
JARDINIÈRE DE  
LÉGUMES



FROMAGE/YAOURT  
COCKTAIL DE FRUITS  
TROPICAUX

## Mardi

SALADE DE LENTILLES  
AUX GÉSIERS



FRISÉE AUX CROUTONS



FILET DE POISSON  
MEUNIÈRE  
GRATIN DE BUTTERNUT  
AUX CHATAIGNES



FROMAGE/YAOURT  
CRÈME DESSERT  
CHOCOLAT

## Jeudi

MENU VÉGÉTARIEN

CAROTTES RAPÉES  
AUX RAISINS BLONDS



SALADE DE MÂCHE



LASAGNES AUX  
LÉGUMES



FROMAGE BLANC  
GRILLÉ AUX POMMES

## Vendredi

POTAGE DE LÉGUMES



SALADE VERTE



MANCHONS DE POULET  
MARINÉS  
POMMES ALLUMETTES

FROMAGE/YAOURT

FRUIT DE SAISON

Le Principal

Laurent AYRAULT

La Gestionnaire

Véronique PAUGET