




























## Menu de la semaine 5

du Lundi 30 Janvier au Vendredi 03 Février 2023

LUNDI 30	MARDI 31 VEGETARIEN	MERCREDI 01	JEUDI 02 CHANDELEUR	VENDREDI 03
 BETTERAVES / CHOUX RAPES 	 SOUPE EN MORCEAUX CHORBA A LA TOMATE POIS CHICHE 	 COLESLAW 	 LAITUE SAUCE BALSAMIQUE ET CROUTONS / CAROTTES RAPEES 	PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS / SAUCISSON ET CORNICHONS
SAUCISSE DE TOULOUSE	OMELETTE 	SAUTE DE VOLAILLE SAUCE AUX CHAMPIGNONS	LASAGNE DE BŒUF 	PEPITES DE POISSON 
 LENTILLES 	SALADE DU JARDIN	RIZ 		 RIZ AUX LEGUMES 
YAOURT AU CHOIX 	FROMAGE AU CHOIX 	YAOURT AUX FRUITS 	FROMAGE AU CHOIX 	YAOURT AU CHOIX 
FRUIT DE SAISON 	CREME DESSERT 	BANANES 	CREPES AU SUCRE	COMPOTE 

### Cœur d'assiette BIO

Menu sous réserve d'approvisionnement.

Tous nos plats sont cuisinés sur place, viande française.

Toute l'équipe restauration vous souhaite une très bonne semaine !