

L'équipe de la cuisine centrale vous propose



SEMAINE 6

Lundi 3 Février 2025

TYPE

DEJEUNER

PLAT

Salade verte
Crêpe à l'Emmental
Haricots verts persillés BIO
Crêpe au sucre
Pâte à tartiner
Clémentine* BIO
Flûte



Mardi 4 Février 2025

DEJEUNER

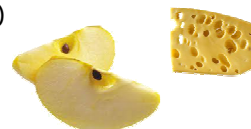
Acras de morue
Gratin de chou fleur, pommes de terre et jambon
Gratin de chou fleur, pommes de terre et poisson (s/v)
Petit suisse
Gateau de miel artisanal
Flûte



Mercredi 5 Février 2025

DEJEUNER

Salade Caliméro
Paupiette de veau à la châtaigne
Paupiette du pêcheur (s/v)
Petits pois au jus
Emmental
Pomme
Flûte



GOÛTER



Petit yoco à boire
Banane
Boudoir

Jeudi 6 Février 2025

DEJEUNER

Salade de concombres
Sauté de boeuf à la provençale
Poisson au court bouillon (s/v)
Pommes noisettes
Yaourt aromatisé
Poire* BIO
Flûte



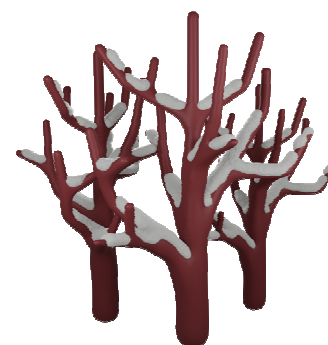
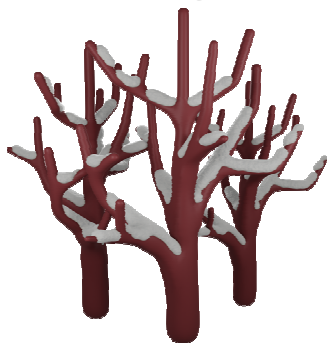
Vendredi 7 Février 2025

DEJEUNER

Taboulé BIO
Pavé de colin à la sauce florentine
Carottes persillées
Fromage blanc nature* BIO
Flûte



*Aide UE à destination des écoles



(s/v) Substitut sans viandes
Rappel : le contenu des menus n'est pas contractuel.
Des modifications peuvent être effectuées sur ces menus
et les origines des viandes.