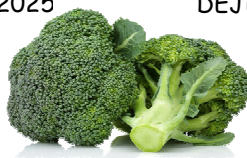





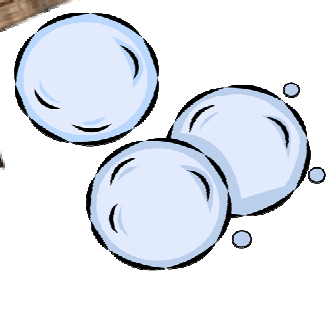
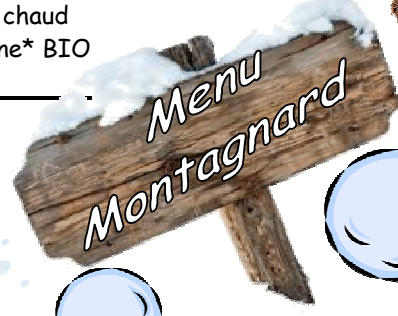


L'équipe de la cuisine centrale vous propose



SEMAINE 7

DATE	TYPE	PLAT
Lundi 10 Février 2025 	DEJEUNER	Salade piemontaise à l'œuf Paleron de bœuf aux olives Omelette (s/v) Brocolis à la béchamel Fromage blanc aromatisé Flûte
Mardi 11 Février 2025  	DEJEUNER	Fleurettes de chou fleur sauce cocktail Colombo de dinde Aiguillettes de blé et carottes panées (s/v) Pommes rissolées au four BIO Yaourt nature* BIO Kiwi* BIO Flûte
Mercredi 12 Février 2025 	DEJEUNER	Carottes râpées Coquillettes épinards (plat complet) Camembert Gâteau Basque Flûte
	GOÛTER	Jus d orange Clémentine Cookie
Jeudi 13 Février 2025 	DEJEUNER	Bâtonnets de concombres sauce blanche Nuggets de poisson Ratatouille accompagnée de riz Cantal* AOP Abricot au sirop Flûte
Vendredi 14 Février 2025 	DEJEUNER	Salade verte aux croûtons Tartiflette au reblochon AOP Brandade de morue parmentière (s/v) Chocolat chaud Clémentine* 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.