
















Cette semaine le chef vous propose...

Menu du 02 février au 06 février 2026

| | <u>LUNDI</u> | <u>MARDI</u> | <u>JEUDI</u> | <u>VENDREDI</u> |
|------------------------|---|--|--|---|
| <u>ENTREE</u> | Surimi mayo citron jambon blanc  | Macédoine Salade avocat Potage  | Salade de pâtes Rillettes de sardines à la crème | Macédoine Betteraves mayonnaise |
| <u>PLAT DU JOUR</u> | Saucisse friterie  Frites Steack fromagé Potée de choux  Sauce poivre | Steack haché  Croc fromage  Pâtes Duo courgettes champignons  | Blanquette de veau  Nuggets de poissons Riz Petits pois Sauce tomate à la crème  | Paupiette de veau Cordon bleu vegan Semoule  Ratatouille  Sauce crème champignons |
| <u>PRODUIT LAITIER</u> | Fromage | Fromage | Fromage | Fromage |
| <u>DESSERT</u> | Yaourt à boire | Banane chocolat  Salade de mandarines à la menthe | Roulé au Nutella  | Compote speculoos Crème au chocolat |

Le chef se réserve le droit de modifier le menu en fonction des variations des effectifs prévus.

**La Principale,
E. MIKOLAJEWSKI**



**La Secrétaire générale,
D. TAILLANDIER**

