

Menus du 5 au 9 février et du 26 février au 1er mars 2024

Dates	Du 05 au 09 Fevrier			Du 26 Fevrier au 1er mars
LUNDI	repas végétarien	VACANCES	VACANCES	Taboulé Fileté tomato/fish Epinards à la crème Fromage Compote
	Salade paysanne			
	Carré de saïtan			
	Riz cantonnais Fromage blanc au sucre Coulis de fruits rouge			
MARDI	Quiche lorraine	VACANCES	VACANCES	Salade verte
	Côte de porc			Lasagnes gratinées maison
	Haricots blanc à la tomate Fromage Salade de fruits			Fromage
				Fruits de saison
MERCREDI	Menu adapté en fonction des enfants présents	Menu adapté en fonction des enfants présents	Menu adapté en fonction des enfants présents	Menu adapté en fonction des enfants présents
JEUDI	Potages de legumes	VACANCES	VACANCES	Bouillon de volaille
	Paupiette de veau			Poulet basquaise
	Gratin de coquillettes Fromage			Risotto Fromage
	Fruits de saison			Brownies Crème anglaise
VENDREDI	Salade composée	VACANCES	VACANCES	repas végétarien
	Hamburgers maison			Mâche
	Frites Barre Mars ou Snickers			Poêlée lentilles céréales et brocolis
				Brie Eclair au chocolat

Produits bios	Boucherie LEYME	<i>Cuisinés au restaurant (Fait maison)</i>	Repas végétarien
Producteurs locaux et alentours	Epicerie Leyme		Repas à thème