

Menus du 30 janvier au 17 février 2023

Dates	Du 30 janvier au 03 février	Du 06 au 10 février	Du 13 au 17 février	
LUNDI	repas végétarien	Bouillon de volaille/vermicelles  <b>Croque-monsieur</b> Salade <b>Entremets vanille</b>	<b>Potage de légumes</b>	VACANCES
	<b>Macedoine de légumes</b>		<b>Cordon bleu</b>	
	Croustillant fromager bio		<b>Haricots beurre</b>	
	<b>Gratin de pâtes</b> Compotes		Fromage Fruits de saison	
MARDI	<b>Salade verte</b>	repas végétarien	<b>Terrine de campagne</b>	VACANCES
	<b>Lasagnes gratinées maison</b>	<b>Quiche aux légumes</b> Crispid'or emmental <b>Haricots verts persillés</b>	<b>Saucisses grillées</b>	
	Beignets au chocolat	Fruits de saison	<b>Lentilles à la moutarde</b>	
			Yaourts fermiers	
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	Bouillon de bœuf	Feuilleté au fromage	repas végétarien	VACANCES
	<b>Escalope de dinde à la crème</b>	Roti de porc braisé	<b>Tomates/mozza</b>	
	<b>Riz pilaf</b>	Haricots blancs à la tomate	<b>Lasagnes aux légumes</b>	
	<b>Crêpes au sucre</b>	Salade de fruits	Fromage blanc au sucres Gateaux secs	
VENDREDI	<b>Brocolis en salade</b>	<b>Taboulé</b>	<b>Salade composée</b>	VACANCES
	Pépites de colin d Alaska	Rosbeef	<b>Hamburgers maison</b>	
	<b>Purée maison</b>	<b>Gratin de courgettes</b>		
	Fromage	Fromage	Frites	
	Fruits de saison	<b>Fondant au chocolat</b>	<b>Flan patissier</b>	

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