



Menu du 5 au 16 Février 2024

<p>Lundi 5</p> <p>Vermicelle à la tomate</p> <p><u>Chipolatas</u></p> <p><u>Gratin de patates douces</u></p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Mardi 6</p> <p><u>Duo de choux</u></p> <p>Steak haché</p> <p><u>Frites</u></p> <p>Fruits</p>	<p>JEUDI 8</p> <p>Alphabet en <u>potage</u> </p> <p><u>Omelette façon pizza</u></p> <p><u>Salade</u></p> <p>Fromage blanc</p>	<p>Vendredi 9 </p> <p><u>Carottes râpées</u></p> <p>Rougail de morue</p> <p>Riz</p> <p><u>Crème</u> au chocolat</p>
<p>Lundi 12</p> <p>Mousse de <u>betteraves rouges</u></p> <p><u>Jambon blanc</u></p> <p><u>Purée</u></p> <p>Compote</p>	<p>MARDI 13</p> <p><u>Tartines</u> de  chèvre chaud</p> <p><u>Galettes de lentilles</u></p> <p>Sauce tomate</p> <p><u>Yaourt à boire</u></p>	<p>Jeudi 15 </p> <p><u>Velouté de légumes</u></p> <p><u>Pâtes</u> à la carbonara</p> <p>Fromage / Clémentine</p>	<p>Vendredi 16 </p> <p><u>Endives</u> au Roquefort</p> <p>Calamar à la romane</p> <p><u>Haricots verts</u></p> <p><u>Gâteau</u> aux pommes</p>

Les plats sont élaborés par nos soins avec des produits de saison, Locaux et Bio en respectant l'équilibre alimentaire de l'enfant.

UN REPAS VÉGÉTARIEN est servi une fois par semaine (Loi EGALIM du 1^{er} Novembre 2019).



Du pain Bio (cuit au feu de bois, farine Locale et Bio) sera servi aux enfants une fois par semaine.

Les menus sont donnés à titre indicatif et peuvent varier en fonction de l'approvisionnement.

Les cours se termineront le vendredi 16 Février 2024 au soir et reprendront le lundi 4 Mars 2024 au matin.

BONNES VACANCES À TOUS.

