























Menus du 5 au 11 février 2024



	lundi 5 février 2024	mardi 6 février 2024	mercredi 7 février 2024	jeudi 8 février 2024	vendredi 9 février 2024
Entrée	Taboulé 	Crème de foie 	Soupe de légumes et croûtons 	Rillettes de thon et pain de mie 	Samossas aux légumes
Plat principal	Tortilla	Boules de bœuf sauce chasseur  	Tartiflette 	Raviolis au bœuf 	Poulet sauce coco curry
Accompagnement	Jeunes carottes à l'estragon 	Pâtes BIO et emmental râpé   		sauce Napolitaine Et mozzarella râpée	Riz parfumé 
Fromage / Laitage	Tomme blanche à la coupe 	Yaourt nature 	Fromage blanc aux fruits 	Saint Paulin BIO  	Fromage blanc BIO  
Dessert	Fruit de saison BIO 	Fruit de saison	Madeleine BIO 	Fruit de saison	Tarte à la noix de coco

 Viande Bovine Française

 Produit en Occitanie

 Fait maison

 Agriculture Biologique

 Lait collecté et transformé en France



« Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE ».

