





















	lundi 29 janvier 2024	mardi 30 janvier 2024	mercredi 31 janvier 2024	jeudi 1er février 2024	vendredi 2 février 2024
Entrée	Betteraves vinaigrette 	Soupe de légumes et croûtons 	Feuilleté au fromage	Œufs durs sauce cocktail 	Rosette
Plat principal	Croq veggie	Saucisse de Strasbourg	Hachis 	Aiguillettes de poulet panées	Poisson pané plein filet et Citron
Accompagnement	Purée Dubarry 	AB Lentilles BIO ménagère 	Car mentier 	Haricots beurre aux aromates 	Ratatouille 
Fromage / Laitage	Liégeois au chocolat 	Cantafrais 	Saint Nectaire à la coupe 	AB Edam BIO 	AB Vache qui rit BIO 
Dessert	AB Cookie BIO aux pépites de chocolat 	Fruit de saison	AB Crème dessert vanille BIO 	Fruit de saison	Crêpe et Nutella à tartiner




Viande Bovine Française




Produit en Occitanie



Fait maison



Agriculture Biologique



Lait collecté et transformé en France



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

