



Du 29 janvier au 23 février 2024					
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Semaine du 29 janvier au 02 février 2023</p> <p>La chandeleur</p>	<p>AB Salade de riz aux radis AB *mais *colombo aux pois chiches et ses légumes AB Fromage à la coupe AB Fruit de saison</p>	<p>AB Salade verte à la mimollette AB alouette de bœuf sce AB tomates aux légumes *médaillon de polenta compote AB</p>		<p>AB Carottes en bâtonnet*crème de thon *Sauté de poulet sauce champignons Petits pois au jus Crêpe au chocolat SCE chocolat CHANDELEUR</p>	<p>AB Soupe de légumes* AB Fromage râpé AB pavé de Poisson avec sa sauce AB Semoule au beurre AB AB Fruit de saison</p>
<p>Semaine du 05 au 09 février 2024</p> <p>Le nouvel an chinois</p>	<p>AB La sardine avec sa salade palette de porc braisée au miel* AB P terre croustillantes AB Compote</p>	<p>AB salade de lentilles* AB Pâte en folie* AB Sce mornay AB Dessert fondant au chocolat AB Fruit</p>		<p>AB Betterave vinaigrette sce AB yaourt ciboulette *Dos de colin aux légumes AB AB purée de patate douce* AB fromage à la coupe AB Fruit de saison</p>	<p>*Salade méli-mélo sce soja *Poulet sauce chinois nouilles aux légumes Beignet d'ananas Nouvel an chinois</p>
<p>Semaines du 12 au 16 février 2024</p> <p>Le mardi gras sera à l'honneur Les masques seront à l'honneur</p>	<p>AB Charcuterie micro beurre AB Soufflé aux œufs AB Sce tomates concassée AB Haricots verts persillés AB Fromage AB Banane</p>	<p>AB Salade verte AB *Gratin de poisson AB *Riz au four aux petits légumes AB yaourt brassé Le carnaval avec les Bugnes</p>		<p>AB Soupe de lentilles corail * AB crousti au fromage AB Gratin p terre brocolis AB Sce béchamel AB Kiwi</p>	<p>*Aiguillette de poulet f@çon AB couscous AB Semoule AB Légumes couscous AB Fromage AB Fruit</p>
<p>Semaine du 19 au 23 Février 2024</p>	<p>AB Chou fleur vinaigrette* AB Boulette de bœuf AB riz avec son fromage râpé AB Pomme golden</p>	<p>duo d'agrumes AB Filet de Hoki pané AB *Poelée de p terre haricot vert AB flan vanille caramel</p>		<p>AB Salade verte aux dés de dinde AB *Pilon de poulet rôti AB Petits pois au jus AB flan chocolat</p>	<p>*Oeufs durs à la fayonnaise AB Avec sa laitue AB macaroni crème dubarry AB Fromage AB Banane</p>

Nous restons tributaires de certains phénomènes indépendants de notre volonté, tels que rupture du fournisseur ou mouvements de grèves. Dans ces cas de figure, les menus peuvent subir des modifications de dernière minute. Toutes les viandes de bœuf sont d'origine française.

Produit issu de l'Agriculture Biologique :

Produit à Mallemort :

Plat fait maison : * (astérisque)

Menu sans protéine animale



Du 26 février au 29 mars 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 26 février au 08 mars 2024 Vacances d'hiver			Les Vacances d'hiver		
Semaine du 11 au 15 mars 2024 La Provence à l'honneur	*carottes façon coleslaw saucisette rôtie au jus haricots blanc fromage à la coupe Compote	salade verte aux graines toast de tapenade* Tortellini au gruyère Sce tomate Flan vanille Fruit		*Salade de fèves cuites Dos de Poisson vapeur Et ses légumes* Fromage de chèvre Fruit Vive la Provence	betterave crème de thon *Sauté de porc au citron Pâte au beurre fromage Salade de fruits*
Semaine du 18 au 22 mars 2024 Vive Le printemps Tous avec son chapeau paille	*Langue d'oiseau au quinoa *soufflé au fromage et légumes sce tomate Carottes sautées Yaourt nature Fruit	Radis beurre poisson grillé sur son lit de blettes* riz pilaff fromage blanc Macaron artisanal		salade romaine oignons blanc œuf dur mais Lasagne à la provençale Fromage Fruit Vive le printemps	*Sauté de bœuf aux carottes *purée de p terre et topinambour fromage à la coupe Fruit de saison
Semaine du 25 au 29 mars La suède débarque dans vos restaurants Les vikings seront aux services	Haricot vert vinaigrette Sauté de poulet au curry* pâte avec son fromage râpé Fruit de saison	Chiffonade de salade au saumon gravlax* *Boulettes de volaille aux baies rouges p terre champignons* Fromage fruit La suède		*Carottes râpées aux pois mais Saucisse Toulouse aux oignons confits Lentilles au jus Fromage Compote	Salade de riz aux pois chiches radis Roulé au fromage Salade verte banane *Madeleines maison

Nous restons tributaires de certains phénomènes indépendants de notre volonté, tels que rupture du fournisseur ou mouvements de grèves. Dans ces cas de figure, les menus peuvent subir des modifications de dernière minute. Toutes les viandes de bœuf sont d'origine française.

Produit issu de l'Agriculture Biologique :

Produit à Mallemort :

Plat fait maison : * (astérisque)

Menu sans protéine animale