



	<b>lundi</b> 29 janvier 2024	<b>mardi</b> 30 janvier 2024	<b>mercredi</b> 31 janvier 2024	<b>jeudi</b> 1er février 2024	<b>vendredi</b> 2 février 2024
<b>Entrée</b>	<b>Betteraves vinaigrette</b> 	<b>Soupe de légumes et croûtons</b> 	<b>Feuilleté au fromage</b>	<b>Œufs durs sauce cocktail</b> 	<b>Rosette</b> s/viande, s/porc, végétarien : Concombres en salade
<b>Plat principal</b>	<b>Croq veggie</b>	<b>Saucisse de Strasbourg</b>	<b>Hachis</b> 	<b>Aiguillettes de poulet panées</b>	<b>Poisson pané plein filet et Citron</b>
		s/viande, s/porc, végétarien : Omelette fraîche	s/viande, végétarien : Galette boulgour pois chiches emmental et Purée	s/viande, végétarien : Escalope végétale panée	végétarien : Nuggets de blé
<b>Accompagnement</b>	<b>Purée Dubarry</b> 	<b>Lentilles BIO ménagère</b> 	<b>Car mentier</b> 	<b>Haricots beurre aux aromates</b> 	<b>Ratatouille</b> 
<b>Fromage / Laitage</b>	<b>Liégeois au chocolat</b> 	<b>Cantafrais</b> 	<b>Cœur de dame</b> 	<b>Edam BIO</b> 	<b>Vache qui rit BIO</b> 
<b>Dessert</b>	<b>Cookie BIO aux pépites de chocolat</b> 	<b>Fruit de saison</b>	<b>Crème dessert vanille BIO</b> 	<b>Fruit de saison</b>	<b>Crêpe et Nutella à tartiner</b>



 Viande Bovine Française

 Produit en Occitanie

 Fait maison

 Agriculture Biologique

 Lait collecté et transformé en France



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