

















Menus du 6 au 10 Février 2023



Tous les repas sont accompagnés de pain BIO



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de perles 🍷</p> <p>Aiguillettes de Colin aux multigrains 🍷</p>  <p>Epinards à la béchamel 🍷</p>  <p>St Morêt</p>  <p>Poire</p> 	<p>Salade verte 🍷</p>  <p>Raclette, charcuterie / Raclette de volaille</p> <p>Pommes de terre et fromage à raclette 🍷</p> <p>Purée de pommes</p> 	<p>Salade de chou blanc</p>  <p>Sauté de bœuf sauce marengo 🍷</p>  <p>Gnocchis sarde 🍷</p> <p>Cabrette</p>  <p>Crème dessert au chocolat</p> 	<p>Salade de pois chiches 🍷</p> <p>Pennes semi-complètes 🍷</p>  <p>Gratin de brocolis 🍷</p> <p>Chaource</p>  <p>Kiwi</p> 	<p>Carottes râpées 🍷</p>  <p>Diots de Savoie / Saucisse de volaille 🍷</p> <p>Flan de butternut 🍷</p> <p>Petit fromage frais</p> <p>Gâteau marbré 🍷</p>



🍷 Plat cuisiné par le service restauration de la ville

CRUDITÉS - VIANDE, POISSON, OEUF - FECULENTS - PRODUITS LAITIERS - LEGUMES ou FRUITS CUIITS, PRODUITS SUCRES

