

29/01/24	30/01/24
<ul style="list-style-type: none"> - Feuilleté au fromage - Nuggets de blé - Haricots beurre - Compote 	<ul style="list-style-type: none"> - Salade de lentilles et dès de fromage - Saucisses grillées** - Petit pois carotte - Fruit de saison*
01/02/24	02/02/24
<ul style="list-style-type: none"> - Salade quinoa et dès de fromage - Tajine d'agneau** - Purée de patate douce* - Fruit de saison* 	<ul style="list-style-type: none"> - Salade de mâche aux croûtons - Filet de cabillaud pané - Riz crémeux aux champignons - Petit suisses
05/02/24	06/02/24
<ul style="list-style-type: none"> - Tzatziki - Pâtes bolognaises végétal aux lentilles corail - Crème dessert à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> - Carottes cascots - Sauté de bœuf aux oignons - Haricots verts vapeur - Tarte aux abricots
08/02/24	09/02/24
<ul style="list-style-type: none"> - Salade d'endives* aux noix - Jambon à l'os** sauce échalottes - Frites au four - Petit suisses 	<ul style="list-style-type: none"> - Potage Genevois - Cube de colin sauce forestière - Epinard béchamel - Fruit de saison*

« Les menus sont réalisés par l'établissement et corrigés par le service nutrition de la société Agap'pro »

Tous les lundis « menu végétarien »

*Fruits et légumes des producteurs locaux de Sud-Ouest Primeurs

**Viande origine FRANCE boucherie LABELLE ROUGE de Saint-Nauphary