










Février 2023



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<u>30 janv.</u> <u>au 03 fév.</u> Chandeleur	Salade des Champs * Paupiette veau Brocolis Yaourt Ferme Muris Fruit de saison	Taboulé  Escalope volaille Carottes rondelles Edam Pêches au sirop	Potage carotte Croustillant fromager Riz  Cœur Neufchâtel Crêpe sucrée	Salade du Chef *  Poisson pané Purée potiron Vache qui Rit Dany chocolat
<u>06 au 10</u> 	Betteraves vinaigrette  Jambon # Frites au four Fromage blanc sucré Biscuit Palmier	Potage potiron Cordon bleu Petits pois, carotte Saint Paulin Crème dessert chocolat	Carottes râpées Couscous végétal Semoule Suisse sucré Fruit de saison	Salade pâtes légumes Poisson Meunière Epinards béchamel Yaourt aromatisé Cake pépites choco 
<u>13 au 17</u>	Salade lentilles légumes Saucisse Toulouse # Serpentinis Yaourt aromatisé Fruit de saison	Salade quinoa Haché veau Lyonnaise Haricots verts Cantadou Liégeois vanille 	Potage légumes  Rôti dinde emmental Petits pois Mimolette Mosaïque de fruits	Œufs mayo Nuggets blé, ketchup Purée patate douce Emmental Compote pommes 
<u>20 au 24</u>	<h2>VACANCES SCOLAIRES</h2>			



Longuesse

* Salade des Champs : chou-fleur, petits pois, carottes, maïs et cornichons

* Salade du Chef : salade, tomates, maïs et fromage

(#) Plat contenant du porc remplacé par de la volaille uniquement pour les sans porc