



MENUS DU 02 AU 06 FÉVRIER

<u>LUNDI</u> Epinards à la crème* Filet de colin Riz basmati* Pommes à croquer *	<u>Goûters</u> Fruits de saison* Pain et chocolat
<u>MARDI – Menu végétarien</u> Soupe de légumes* Chili végétarien* Compote de pommes et fraises*	<u>Goûters</u> Fruits de saison* Pain et fromage
<u>MERCREDI</u> Endives en salade et croûtons* Quiche lorraine* Eclair au chocolat*	<u>Goûters</u> Fruits de saison* Crêpes au sucre et pâte à tartiner*
<u>JEUDI</u> Salade verte* Lasagnes de bœuf* Crème dessert soja à la vanille*	<u>Goûters</u> Fruits de saison* Brioche tranchée*
<u> VENDREDI</u> Carottes persillées* Sauté de poulet Boulgour* Yaourt au chocolat*	<u>Goûters</u> Fruits de saison* Gâteau maison aux poires*

- *Produits issus de l'agriculture biologique.
- Repas accompagnés de pain complet à volonté.
- Les assaisonnements sont au jus de citron*, vinaigre balsamique, huile d'olive* et de colza.
- 10h00-10h30 : en-cas des élémentaires (pain*, fromage* et pommes*).