



|                                    | Lundi  | Mardi  | Mercredi   | Jeudi  | Vendredi   |
|------------------------------------|--|--|--|--|--|
| <b>Du 30/01<br/>au<br/>3/02/23</b> | saucisson sec<br>escalope de<br>volaille* à la<br>tomate<br>chou fleur au<br>gratin<br>fruit de saison<br>pain * | Raviolis avec gruyère<br>râpé<br>fromage<br>gaufre<br>pain * | tendron de veau*<br>napolitaine<br>écrasé de pommes<br>de terre<br>emmental<br>fruit de saison | concombre au<br>fromage blanc<br>omelette provençale<br>blé pilaf<br>ananas au sirop<br>pain * | carotte râpée<br>vinaigrette<br>pilon de poulet*<br>mexicaine<br>haricots verts plats<br>/ maïs<br>crème caramel<br>pain * |
| <b>Goûter</b>                      | Pain / Fromage<br>Purée de fruit   | Yaourt nature /<br>Pâtisserie emballée<br>Fruit              | Lait<br>Brioche / Confiture  | viennoise/chocolat<br>lait à la fraise   | pain beurre miel<br>fruit de saison  |

Validés par une diététicienne diplômée d'État.

**Le pain est issu de l'Agriculture Biologique pour tous les repas et les goûters.**



Produits Bio \*



Viande bovine française \*



Volaille labélisée \*



Produits frais travaillés  
Fait Maison \*



Porc français \*