



Les menus sont susceptibles d'être modifiés suivant les possibilités du marché ou des aléas de livraison

Conformément à la réglementation en vigueur (décret 2015-447) nous vous informons que chaque plat proposé au menu est susceptible de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes majeurs

### LUNDI

**30 janvier 2023**

Potage maison BIO brocolis / carottes / tapioca

Boulettes BIO (bœuf, soja) sauce marengo

Coquillettes semi complètes BIO

Gouda BIO

Fruit de saison BIO LOCAL  
(Pomme)

### MARDI

**31 janvier 2023**

Velouté maison aux légumes BIO et fromage

Aiguillettes de poulet aux céréales

Haricots verts

Petits suisses naturels BIO et sucre

Fruit de saison (clémentine)

### MERCREDI

**1 février 2023**

Salade de pommes de terre aux olives faite maison

Jambon braisé

Epinards BIO en béchamel

Saint paulin BIO

Oreillons d'abricots au sirop

### JEUDI

**2 février 2023**

Maïs BIO à l'huile d'olive

Croque fromage

Laitue, vinaigrette balsamique IGP maison

Crème dessert BIO au chocolat

Mini crêpes vanillées

### VENDREDI

**3 février 2023**

Carottes locales râpées, vinaigrette balsamique IGP en CUP

Merlu sauce citron

Riz BIO de Camargue IGP

Yaourt nature BIO et sucre

Banane

### SAMEDI

**4 février 2023**

Potage maison BIO courgettes / maïzena

Saucisse de Toulouse

Cococ blancs cuisinés

Fromage du jour

Café liégeois

*Bon appétit !*