

LUNDI 05/02

SALADE D'ENDIVES 
MACÉDOINE DE LÉGUMES SAUCE
MAYONNAISE 

BOUDIN BLANC-BOUDIN NOIR-
ANDOUILLETTE 

PURÉE DE POMMES DE TERRE

PRODUIT LAITIER  

FRUIT  

MARDI 06/02

SALADE D'AGEN  
SALADE BERRY OCÉANE   

CUISSE DE POULET RÔTI 

GRATIN DE CHOU FLEUR ET
POMME DE TERRE 

FROMAGE   

CRÈME DESSERT

JEUDI 08/02

SALADE HONOLULU 
SALADE DE POMME DE TERRE
CIBOULETTE    

CASSOLETTE DE MOULE À LA
NORMANDE 

RIZ AUX PETITS LÉGUMES  

PRODUIT LAITIER  

BROWNIE SAUCE ANGLAISE 

VENDREDI 09/02

Menu végétarien

SALADE COMPOSÉE   
CHAMPIGNONS À LA CRÈME  

LASAGNE NAPOLITAINE  

FROMAGE   

FRUIT  



Menu conseillé



Bio



Local



Végétarien



Fait Maison

ARMAND Thomas
ADJOINT
GESTIONNAIRE

MANGOT David-Pascal
PRINCIPAL

LESCALE Denis
CHEF DE CUISINE

* Aide UE à destination des écoles

Plats	
05/02/2024	
SALADE D'ENDIVES	Moutarde, Anhydrides sulfureux
MACÉDOINE DE LÉGUMES SAUCE MAYONNAISE	Moutarde, Anhydrides sulfureux
BOUDIN BLANC-BOUDIN NOIR-ANDOUILLETTE	Lait
PURÉÉ DE POMMES DE TERRE	Lait
PRODUIT LAITIER	Lait
06/02/2024	
SALADE D'AGEN	Moutarde, Anhydrides sulfureux
SALADE BERRY OCÉANE	Poissons, Moutarde, Anhydrides sulfureux
GRATIN DE CHOU FLEUR ET POMME DE TERRE	Céréales avec gluten, Lait
FROMAGE	Lait
08/02/2024	
SALADE HONOLULU	Céréales avec gluten, Crustacés, Lait, Anhydrides sulfureux
SALADE DE POMME DE TERRE CIBOULETTE	Moutarde, Anhydrides sulfureux
CASSOLETTE DE MOULE À LA NORMANDE	Crustacés, Lait
PRODUIT LAITIER	Lait
09/02/2024	
SALADE COMPOSÉE	Oeufs, Moutarde, Anhydrides sulfureux
CHAMPIGNONS À LA CRÈME	Lait
LASAGNE NAPOLITAINE	Lait
FROMAGE	Lait