



LUNDI 19 FEVRIER 2024

Salade automnale de céleri / Endives en salade
Mâche aux pommes

Saucisse de Toulouse / Boudin noir
Purée maison / Polenta / Butternut rôtie à l'ail

Yaourt aromatisé / Entremets pistache

Compote de pommes poires / Pruneaux aux sirop

MARDI 20 FEVRIER 2024

Feuilleté au fromage /
Nems / Flammekueche

Encornets au curcuma / Poisson du marché
Gratin de chou-fleur au four / Poêlée céleri

Camembert / Coulommiers

Fruits de saison / Soupe d'agrumes au miel

JEUDI 22 FEVRIER 2024

Chou rouge au maïs / Salade de céleri rave /
Salade à la floride

Poulet basquaise / Rôti de dinde /
Galette végétarienne au boulgour

Purée de carottes / Salsifis sautés à l'ail

Tomme blanche / Cantal

Flan pâtissier maison / Tarte bourdaloue

VENDREDI 23 FEVRIER 2024

Velouté de champignons / Salade de betteraves / Salade d'haricots verts vinaigrette

Sauté de veau au chorizo / Rôti de veau
Riz créole / Gratin dauphinois / Poêlée de légumes

Camembert lait cru / St Marcellin

Kiwi / Orange



Le Cuisinier,
M. BOURRU Matthieu

La Gestionnaire,
Mme LAFITTE Pascal

Le Principal,
M. SOURISSEAU Jean-François

DENREES BIO* CUISINES VEGETARIEN*

Les viandes bovines servies dans ce restaurant scolaire sont d'origine française.