



SEMAINE	Du 06/02 au 10/02/2023	Du 13/02 au 17/02/2023	Du 20/02/ au 24/02/2023	Du 27/02 au 03/03/2023
LUNDI	VACANCES		<p><b>PSP</b> Macédoine de légumes au thon</p> <p><b>CSP</b> Boulette de bœuf </p> <p><b>CSP</b> Coquille </p> <p><b>BLEU BLANC CŒUR</b> Yaourt fermier nature sucré </p>	<p><b>PSP</b> Carotte et céleri rave râpé </p> <p><b>CSP</b> Escalope de poulet </p> <p><b>CSP</b> Sauce aux Champignons de Paris</p> <p><b>CSP</b> Riz d'or </p> <p>Cantal  / Kiwi</p>
MARDI		VACANCES	<p><u>MENU SANS VIANDE</u></p> <p> Velouté de courgettes </p> <p>Omelette nature</p> <p><b>CSP</b> Carotte Vichy </p> <p>Edam/Pomme Gala  </p>	<p><b>PSP</b> Betterave vinaigrette </p> <p>Poisson pané </p> <p><b>CSP</b> Haricot vert </p> <p><b>BLEU BLANC CŒUR</b> Tomme Charentaise / Palet Breton </p>
JEUDI	VACANCES		<p><u>SPÉCIALITÉS ASIATIQUES</u></p> <p>Nem au poulet/sauce nuoc môm</p> <p><b>CSP</b> Sauté de poulet à la vietnamienne  (Citronnelle, gingembre, miel et coriandre)/</p> <p><b>CSP</b> Nouille chinoise aux légumes</p> <p>Salade de fruits exotiques/Fortune cookie</p>	<p>Soupe de légumes </p> <p>Saucisse de Francfort </p> <p><b>CSP</b> Mojettes de Vendée </p> <p>Bâtonnet glacé à la vanille</p>
VENDREDI		VACANCES	<p>Radis rose/beurre</p> <p><b>CSP</b> Dos de lieu noir/sauce à la sauge <b>CSP</b></p> <p>Haricot beurre</p> <p>Donuts chocolat</p>	<p><u>MENU SANS VIANDE</u></p> <p>Tarte aux 4 fromages</p> <p><b>CSP</b>  Tortis /emmental râpé</p> <p>Poire conférence </p>

\*Filière pêche de la Rochelle \*\*Préparé avec du lait entier fermier BBC

