

# Midi



## Menu du 2 au 13 février

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
2 février CHANDELEUR	3 février St Blaise	4 février Ste Véronique	5 février Ste Agathe	6 février St Gaston
	Croisillon emmental			Carottes Cascot (carottes, emmental, raisin sec)
Escalope de dinde sauce crème Origines: _____	“Pavé” de veau Origines: _____		Nuggets sauce burger Origines: _____	Marmite de poissons
Coquillettes BIO / Poêlée de légumes espana	Semoule / <u>Ratatouille</u>		<u>Frites</u> / Champignons poêlés	Pdt quart de lune / Gratin de chou fleur
Kiri			Crème dessert au chocolat	
Crêpe fourrée au chocolat	Fruit		Fruit	Ile flottante

### Menu du nouvel an chinois

9 février Ste Apolline	10 février St Arnaud	11 février N.-D. de Lourdes	12 février St Félix	13 février Ste Béatrice
				Potage tomate vermicelles
Sauté de poulet sauce thaï Origines : _____	Tortis BIO à la bolognaise de lentilles		Rôti de porc sauce au miel Origines : _____	Hoki sauce beurre blanc
Nouilles chinoises / wok de légumes	Brocolis		Frites / <u>Épinards</u>	Riz / Bâtonnière aux haricots plats
Cantafrails	Edam		Chaussée aux moines	Petit fromage frais aux fruits
Compote au fruit du dragon	Tarte flan		Fruit	

La cuisine se réserve la possibilité de modifier le menu en fonction de l'approvisionnement.

ACCOMPAGNEMENT : accompagnement conseillé



Produit issu de  
l'agriculture biologique



Menu végétarien



Produit issu de  
pêcheries durables

**agroc**  
RESTAURATION  
DE L'ENSEIGNEMENT CATHOLIQUE