






# MENU


## du 05 Février au 01 Mars 2024



**Lundi 05 Février**


 Carottes râpées 



Tagliatelles aux légumes  
  du soleil 

Fromage blanc  
 à la fraise

**Mardi 06 Février**

Potage de vermicelles 

Pot au feu de joue de  
bœuf (UE) 

 Légumes pot au feu 





 Fromage


 Fruit

**Mercredi 07 Février**

Betteraves, ciboulette


Boudin noir aux pommes

    
Pomme de terre  
au four à la crème de  
ciboulette 


Pana cotta au chocolat 

Goûter : pain / chocolat

**Jeudi 08 Février**


Salade de cœur de blé  
(concombre, maïs, olives) 

 Jambon blanc braisé  
au jus 

Purée de carottes,  
panais 

Ile Flottante

**Vendredi 09 Février**

 Salade verte  
aux croûtons

Calamars à la catalane  
 

Riz pilaf 


Paris Brest

**Bon Appétit**

**Lundi 26 Février**


Menu Noir de Lucien Goron

Betteraves à la  
ciboulette


Hachis parmentier  
de bœuf 

Mousse au chocolat

**Mardi 27 Février**

Salade de riz au thon 


Pilon de poulet rôti  


Carottes braisées aux  
épices 

Gruyère

 Fruit

**Mercredi 28 Février**

 Salade verte aux noix

 Steak haché


Frites

 Fromage


 Fruit

Goûter : Chocolat au lait / quatre  
quart

**Jeudi 29 Février**



Soupe de légumes 



 Raviolis potimarron /  
emmental béchamel  
(la béchamel est faite avec du  
lait entier )



 Toudeille vache / chèvre


Compote / biscuit

**Vendredi 01 Mars**

 Terrine de pâté de  
campagne, cornichon 

 Poisson du jour sauce  
crustacés 

 Epinards à la crème 

Nouveau gâteau du  
Défi Cuisine 

A vous de deviner l'ingrédient  
surprise !

