

# Menus du 30 janvier au 03 février

Lundi

Carottes râpées  
Salade niçoise

**Lasagnes sans viande**

Salade verte  
Yaourt ou fromage  
Fruits de saison

Plat  
végétarien

Jeudi

Avocat mayonnaise  
Crevettes roses  
Rillettes  
Brandade de poisson  
Yaourt ou fromage  
Far breton

L'EAU est indispensable  
à chaque repas

Fait maison :

La préparation des repas se fait en cuisine  
essentiellement à partir de produits frais

Mardi

Salade piémontaise  
Salade printanière

(blé, carottes, pts pois, maïs, poivrons rouges)

**Blanquette de veau**

Poêlée de carottes

Yaourt ou fromage

*Grèce* Banane rôtie au **coulis de framboise**

Compote

Vendredi

Salade de pignons de pin et oignons frits  
Salade de maïs et surimi  
Spaghettis **carbonara**  
Yaourt ou fromage  
Salade de fruits  
Fruits de saison

Codes couleurs : (pour les aliments composés, couleur du groupe majoritaire)

Fruits et légumes, lipides, féculents, viandes, poissons, œufs, produits laitiers, produits sucrés

La Principale : Nathalie LARROZE-JARDINÉ

La Gestionnaire Adjointe : Catherine CAILLON

Pour celles et ceux qui ne mangent pas de viande,  
possibilité de prendre 2 entrées. Des modifications sont susceptibles

d'intervenir en fonction des livraisons.