

# Menus du 29 janvier au 02 février

**Lundi**

Carottes râpées  
Chou rouge râpé  
Salade de betteraves  
**Cordon bleu**  
Coquillettes  
Yaourt ou fromage  
Fruits de saison

**Mardi**

Ravioles sauce au fromage  
Salade de p.de terre au cervelas  
**Noix de joue de porc**  
Poêlée de légumes  
Yaourt ou fromage  
Crème dessert

**Jeudi**

Salade de poulet à l'indienne  
Champignons à la grecque  
**Bœuf bourguignon**  
**Rôti de bœuf sauce roquefort**  
**Steak sauce au poivre**  
Frites  
Yaourt ou fromage  
Fruits de saison

**Vendredi**

Pavé nature  
Croque au thon  
**Œufs gratinés**  
Gratin de chou-fleur  
Yaourt ou fromage  
Compote

**Pensez à boire  
de L'EAU !  
C'est indispensable !**

*Fait maison :*  
*la préparation des repas*  
*se fait en cuisine,*  
*essentiellement*  
*à partir de produits frais.*

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

Fruits et légumes, matières grasses, féculents, viandes, poissons, œufs, produits laitiers, produits sucrés

Le Principal : Stéphane YBERT

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 .

