

# Menus self maternelle / primaire / collège

Le chef proposera tous les jours un choix de viande ou de poisson, et sur demande une recette d'origine végétale à teneur en protéines équivalente au menu du jour

	lundi 5 février 2024	mardi 6 février 2024	mercredi 7 février 2024	jeudi 8 février 2024	vendredi 9 février 2024
ENTRÉE	CRUDITÉS Velouté de potiron	CRUDITÉS Salade verte aux croustons & maïs		CRUDITÉS Nems à la volaille	CRUDITÉS Macédoine de légumes
PLAT PROTIDIQUE	Gratin de pommes de terre, poireau et fromage à raclette	Boeuf Bourguignon		Roti de porc au caramel	Filet de poisson MSC sauce cajun
ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts	Carottes Coquillettes		Riz cantonnais Wok de légumes	Semoule Tombée de chou vert
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc aromatisé	Saint Nectaire AOP		Yaourt nature	Brie
DESSERT	CORBILLE DE FRUITS Fruit saison	CORBILLE DE FRUITS Compote de pomme		CORBILLE DE FRUITS Dessert du jour	CORBILLE DE FRUITS Fruit de saison

## LA PENSÉE DU JOUR :



Produit Bio



Produit Local



Poisson issu de la pêche durable



Produit cuisiné sur place par les chefs



Produit AOP (Appellation d'Origine Protégée)



Produit IGP (Indication Géographique Protégée)



Produit Label Rouge (Certification de qualité)

# Bon appétit !

Retrouvez la recette du mois  
sur votre site Soyons  
Complices



Nos préparations culinaires sont cuisinées sur place par nos chefs avec une grande majorité de produits frais.

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des difficultés d'approvisionnement et des effectifs.