



MENU DU MOIS DE FEVRIER 2023 - Bonneuil sur Marne

Semaine 05	Lundi	Mardi	Mercredi 01	Jeudi 02	Vendredi 03
			Terrine de poisson Rôti de dinde / omelette Flageolets et carottes Fromage Fruit	Carottes râpées Grillardin à l'emmental Choux fleurs au gratin Fromage blanc Paris Brest	Fond d'artichauts et tomates en salade Poisson pané citron Tortis Fromage Fruit
Semaine 06	Lundi 06	Mardi 07	Mercredi 08	Jeudi 09	Vendredi 10
	Salade verte Brandade de poisson Fromage Fruits au sirop	Riz niçois Omelette au fromage Trio de légumes brocolis Yaourt Fruit	Crêpes aux champignons Navarin d'agneau / falafels Jardinière Fromage Fruit	Betteraves en salade Nuggets végétaux Coquillettes Fromage Fruit	Salade coleslaw Noisettes de poulet sautées / poisson en sauce Poêlée paysanne Fromage Mille feuilles
Semaine 07	Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17
	Sardines Escalope de volaille / steak fromager Lentilles, carottes Fromage Fruit	Tomates en salade Mijoté de bœuf sauce poivre / soyaballs Purée Fromage Gélifié vanille	Radis beurre Paupiette de veau chasseur / burger végétal Ratatouille Fromage Tarte aux abricots	Chou rouge Œufs durs sauce tomate Macaronis Fromage Compote	Salade de blé Filet de poisson meunière Gratin de courgettes Fromage Fruit
Semaine 08	Lundi 20 CA	Mardi 21 CA	Mercredi 22 CA	Jeudi 23 CA	Vendredi 24 CA
CA	Concombre à la crème Côte de porc charcutière / vegballs Pommes country Fromage Crème caramel	Tarte aux poireaux Rôti de bœuf / cordon bleu végétal Brocolis au gratin Petits suisses Fruit	Chou-fleur en vinaigrette Blanquette de poisson Riz pilaf Fromage Fruit	Salade panachée Chili végétarien Fromage Mosaïque de fruits	Céleri rémoulade Omelette Poêlée méridionale Fromage Gâteau pomme amande
Semaine 09	Lundi 27 CA	Mardi 28 CA			
CA	Pomelos Couscous au poisson Fromage Mousse au chocolat	Pâtes au surimi Sauté de veau / Omelette Carottes persillées Fromage Fruit			

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits. * Les jours où il y a du porc, un autre aliment de substitution est prévu.

POUR DES RAISONS TECHNIQUES LES MENUS PEUVENT ETRE MODIFIÉS TOUT EN RESPECTANT L'ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE.