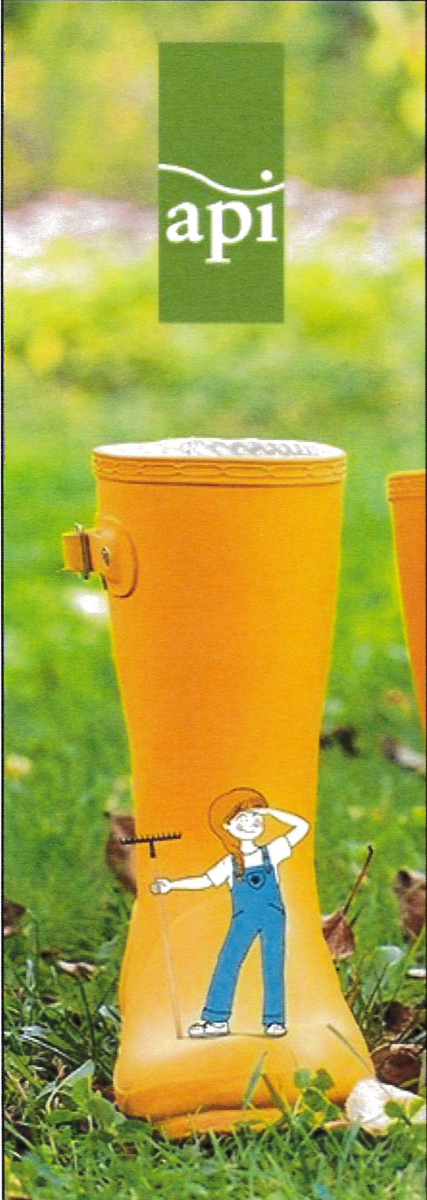


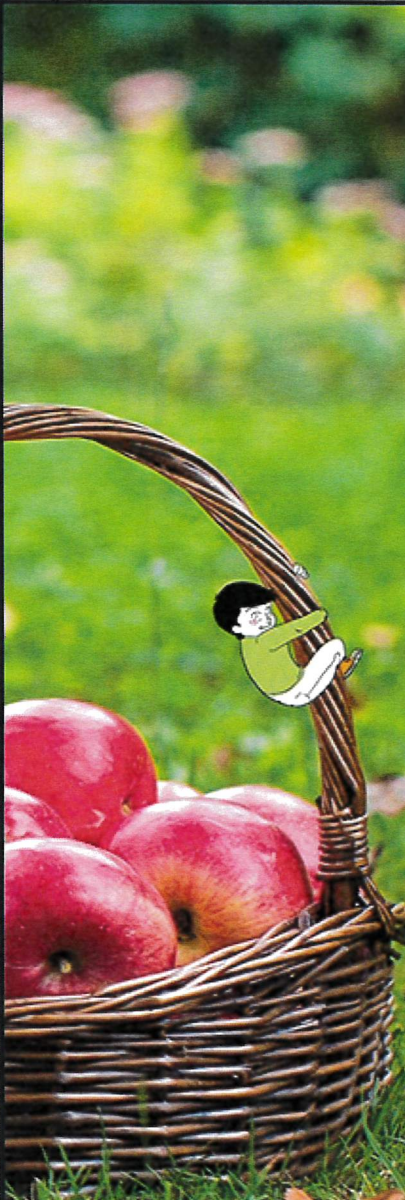









ECOLE VAUGINES
Du 29/01/2024 au 02/02/2024

Menu 4 composantes

	Lundi	<p>Mélange de carotte et chou râpé - Sauce mayonnaise Gratin de gnocchis à la provençale à l'emmental Bio  Kiwi Bio </p>	
	Mardi	<p>Aiguillettes de poulet FR  - Sauce colombo (viande) /Galette végétarienne - Sauce colombo (poisson) Semoule Bio  Saint Paulin Chandeleur : Crêpe au sucre </p>	
	Mercredi		
	Jeudi	<p>Sauté de porc  - Sauce crème /Filet de colin lieu MSC  - Sauce crème Haricots plats aux oignons Gouda Bio  Mousse au chocolat au lait</p>	
	Vendredi	<p>Quiche Lorraine /Tarte au fromage du chef Poisson pané 100 % filet MSC  - , citron Brocolis persillés Fromage blanc sucré</p>	