

Ces menus sont susceptibles de changer selon l'approvisionnement ou contrainte technique. Nous vous informons qu'il n'est pas proposé de plats de substitution excepté pour les enfants souffrant d'allergie ou d'intolérance alimentaire.

MENU JANVIER 2021

LUNDI 4	MARDI 5	MERCREDI 6	JEUDI 7	VENDREDI 8
salade/dé de fromage lasagne clémentine	endive hachi parmentier fromage fruit	carotte rapée poisson brocolis galette des rois	toast au chèvre rôti de porc VPF compote yaourt	cœur de palmier rôti de bœuf cuit VBF pomme de terre vapeur fromage fruit
LUNDI 11	MARDI 12 VEGETARIEN	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENDREDI 15
charcuterie sauté de dinde jardinière de légumes gâteau	salade verte tartiflette yaourt aromatisé	carré de verdure poisson riz sauce beurre blanc crème dessert chocolat	macédoine de légumes saucisse de toulouse purée fromage fruit	fajitas au thon paupiette de veau carottes vichy fruit
LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22
betteraves rouges poisson blé sauce crème dessert	surimi palette ½ sel VPF lentilles fromage fruit	salade jambon griller VPF gratin dauphinois fromage blanc	salade de pâtes osso bucco chou-fleur gâteau (œufs)	croque-monsieur steak haché VBF poelée de légumes sauce compote
LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28 VEGETARIEN	VENDREDI 29
concombre à la crème lasagnes crème dessert	œuf dur poulet macaronis yaourt	tomate /mais couscous fromage île flottante	salade verte galette fromage emmental crêpe	friand poisson carottes vichy fruit

Frais/Fait maison

Frais

Epicerie

Surgelé

BONNE
année