

AU MENU DE CETTE SEMAINE DU 26 JANVIER AU 30 JANVIER 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	 Salade de betteraves 11/14	 Salade de riz 11/14	 Soupe de vermicelles 4/8/11/13	 Salade verte, oignons frits 11/14	 Radis beurre 6
Plat	 Sauté de volaille à la tomate Boulgour 4/11/12/13	 Gratin de poisson 6/8 Haricots verts 2 persillade	 Curry de pois chiches 2 aux pommes de terre et légumes d'hiver	 Mijoté de veau Pâtes 4	 Omelette au pesto 8/5 Patates douces au four
Produit laitier					
Produit laitier	Fromage 6	xxx	Crème au chocolat maison 6/8	xxx	xxx
Dessert					
Dessert	Fruit de saison	Yaourt à la poire 6	Fruit de saison	Eclair au chocolat 4/6/8/13 TPA 5/1	Yaourt brassé à la compote de pommes HVE 6

Les menus présentés sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté : livraisons, ruptures de stocks, etc...

Nos menus sont conçus en collaboration avec une diététicienne diplômée d'Etat.

Légende des labels et mentions

Agriculture biologique

Viande d'origine France

Aide UE à destination des écoles

Label rouge

Produits frais

Appellation d'Origine Contrôlée

Appellation d'Origine

Certification Environnementale Niveau 2

Pêche durable

Fait maison

Légende des allergènes

1. Arachide, 2. Céleri, 3. Crustacés, 4. Céréales contenant du Gluten, 5. Fruits à coque, 6. Lait, 7. Lupin, 8. Oeuf, 9. Poisson, 10. Mollusques, 11. Moutarde, 12. Sésame, 13. Soja, 14. Sulfites.

