



























# 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 Boullgour 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					
	Fromage 6	xxx	Crème au chocolat maison 6/8	xxx	xxx
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
-  Label rouge
-  Pêche durable
-  Viande d'origine France
-  Produits frais
-  Fait maison
-  Appellation d'Origine Contrôlée
-  Appellation d'Origine
-  Certification Environnementale Niveau 2
-  Aide UE à destination des écoles

## 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.

