

FR 43.258.303 UE

Menus Semaine 03

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine

Lundi 13 janvier

Crêpe aux champignons
Veau marengo
Riz créole
Vaourt nature
Fruit de saison

Mardi 14 janvier

Macédoine de légumes
Cordon bleu de dinde
Purée de pommes de terre
Fromage
Fruit de saison

Mardi 14 janvier

Macédoine de légumes
Cordon végétal
Purée de pommes de terre
Fromage

Fruit de saison

Bon Appétit

Mercredi 15 janvier

Salade – maïs - croutons
Potatoes burger
Haricots vert
Fromage à tartiner
Tarte à la poire

Jeudi 16 janvier

Velouté de potiron
Rôti de dinde

Petits pois - carottes
Crème dessert vanille



Vendredi 17 janvier

Boulgour-lentilles corail & cranberries
Paupiette du pêcheur
Poêlée campagnarde
Fromage
Compote pomme – tropical



Viandes d'origine française

Menu végétarien

Produit issu de l'agriculture biologique

Poissons issus de la pêche durable

Viande origine EU













Sous réserve d'approvisionnement fournisseurs

Allergènes

Produits à base de : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO₂), lupin, mollusques.



FR 43.258.303 UE

Menus Semaine 04

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine

Lundi 20 janvier

Friand au fromage
Boulettes volaille kefta

Mardi 21 janvier

Salade d'endives
Tomate farcie
Riz créole
Yaourt framboise / abricot
Gâteau marbré

Mardi 21 janvier
Salade d'endives
Tomate farcie végétale
Riz créole
Yaourt framboise / abricot
Gâteau marbré



Mercredi 22 janvier

Roulade aux olives An Rôti de porc Pennes An Fromage Q

Vendredi 25 janvier

Pâté de campagne Calamars à la romaine Perles de blé aux légumes Fromage à tartiner Pêche au sirop

Jeudi 24 janvier

Feuilleté de la mer
Blanquette de dinde Printanière de légumes
Fromage
Fruit de saison

Produit local

Viandes d'origine française

Menu végétarien

Produit issu de l'agriculture biologique

Poissons issus de la pêche durable

Viande origine EU













Sous réserve d'approvisionnement fournisseurs

<u>Allergènes</u>

Produits à base de : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO₂), lupin, mollusques.