














Semaine du 13/01/2025 au 17/01/2025

Ces menus sont susceptibles de changement en fonction d'éventuelles difficultés d'approvisionnement. Les menus sont supervisés par une diététicienne.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée Salade de Coleslaw 13-10	Velouté de patate douce pomme de terre Poireau  10	Carottes râpées  13	Rillettes de maquereaux  10	Batavia  13
Plat Tempura de Colin  4-5	Boulette de viande 	Cake fromage et noix  10-3	Navarin d'agneau 	Tartiflette  10
Garniture Purée 4-10	Penne Sauce tomate 4		Panaché d'haricots	
Produit Laitier	Fromage 10	Yaourt aux fruits  10	Fromage 10	Petit suisse 10
Dessert Fromage blanc / compote 10 	Fruit	Galette des rois Réalisée par les enfants  3-4-2	Fruit	Tartelette Poire / kiwi  10-4

Allergènes 1 crustacés 3 fruits à coque 5 poisson 7 soja 9 arachide 11 sulfites 13 moutarde
2 œufs 4 gluten 6 graine de sésame 8 céleri 10 lait 12 lupin 14 mollusques



Fait Maison



Produit surgelé,
cuisiné et préparé
dans nos locaux



Qualité Bleu
Blanc Cœur



Produit local



Produit BIO