

# Semaine du 20/01/2025 au 24/01/2025

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   |
|--|---|--|---|--|
| <b>Entrée</b><br>Céleri rémoulade<br>au fromage blanc<br>13-8-2  | <b>Batavia</b><br>  13  | <b>Salade de thon / Maïs</b><br> 13-5 | <b>Soupe de légumes</b><br>  10 | <b>Carottes Râpées</b><br>  13 |
| <b>Plat</b><br>Joue de Bœuf<br>         | <b>Cœur de Merlu<br/>Sauce Hollandaise</b><br>  5-10-4-7-8-13 | <b>Paupiette de veau</b><br>          | <b>Croque-Monsieur</b><br> 10-4  | <b>Boulette végétale</b><br> 7  |
| <b>Garniture</b><br>Pâtes<br>           | <b>Choux fleurs / Pommes de<br/>terre</b><br>  10             | <b>Poêlées de légumes</b><br>         |   | <b>Haricots rouges / Riz<br/>Sauce Tomate</b><br> 4   |
| <b>Produit Laitier</b><br>Fromage<br>10  | <b>Petit Suisse</b><br>10   | <b>Fromage</b><br>10   |   | <b>Fromage</b><br>10   |
| <b>Dessert</b><br>Compote Abricot<br> | <b>Gâteau aux carottes</b><br>  2-4                       | <b>Fruit</b>   | <b>Yaourt à boire</b><br>10   | <b>Liégeois</b><br>10<br>   |

**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