























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.

- Entrée
- Plat
- Garniture
- Produit Laitier
- Dessert

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Céleri rémoulade au fromage blanc 13-8-2	Batavia   13	Salade de thon / Maïs  13-5	Soupe de légumes   10	Carottes Râpées   13
Joue de Bœuf 	Cœur de Merlu Sauce Hollandaise   5-10-4-7-8-13	Paupiette de veau 	Croque-Monsieur  10-4	Boulette végétale  7
Pâtes 	Choux fleurs / Pommes de terre   10	Poêlées de légumes 		Haricots rouges / Riz Sauce Tomate  4
Fromage 10	Petit Suisse 10	Fromage 10		Fromage 10
Compote Abricot 	Gâteau aux carottes   2-4	Fruit	Yaourt à boire 10	Liégeois 10 

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