

Semaine du 27/01/2025 au 31/01/2025

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
Haricots verts en vinaigrette 13 	Salade de lentilles  13		Saucisson à l'ail Petit cornichon	Menu élaboré par la classe des GS-CM1 Repas Asiatique
Dos de cabillaud Sauce du Soleil   5-2-8-13-4-7	Cake  3-4		Sauté de veau 	Batavia Nems   4-5-7-13
Riz / Epinards  	Laitue  13		Mélange de légumes  10	Poulet Coco Nouilles chinoises  10-4
Fromage 10	Fromage 10		Petit Suisse 10	
Fruit	Crème Mont Blanc Petit gâteau sec 10		Fruit	Gâteau renversé Ananas / Litchis  2-4

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