
















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

**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