



## Menu de la semaine 5 du 29 janvier au 2 février 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Haricot vert vinaigrette	Méli mélo de carotte et céleri F	Salade blé BIO 	Salami cornichon Terrine de poisson	Salade d'endive aux noix F 
Plat principal Sans porc Sans viande	Escalope de veau sauce forestière * Filet de poisson sc aurore	Jambon blanc label rouge Jambon de dinde Quiche au thon	Faux filet au jus F * Saumon vapeur	Œuf au plat * Purée de pomme de terre BIO	Poisson pané * Riz à la tomate
Accompagnement	Courgette sautée BIO	Coquille BIO + gruyère	Ratatouille fraîche	Purée de pomme de terre BIO	Riz à la tomate
Produit laitier	Yaourt Nature + sucre	Gouda	Fromage blanc + sucre	Emmental	Buche de chèvre
Dessert	Fruit	Gélifié vanille	Fruit de saison	Compote pomme poire maison F	Fruit BIO
Goûter	Sirop de menthe Pain + barre de chocolat Petit suisse aromatisé	Lait nature Madeleine Pâte de fruit	Jus de pomme Pain Kiri	Yaourt aromatisé Palmito Fruit	Sirop d'orange Pain + confiture Petit suisse + sucre



Toutes nos viandes sont d'origine française



B=Bio



M=Maison



L=Local

Menus susceptibles de modifications pour cause de problème d'approvisionnement.  
Nos préparations sont susceptibles de contenir des substances pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

