






Menu de la semaine 3 du 15 au 19 janvier 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Choux rapée vinaigrette BIO  	Brocolis vgt 	Salade mexicaine(haricot rouge,maïs,poivron) 	Rillette de poisson	Sardines
Plat principal Sans porc Sans viande	Pilon de poulet rôti *	Steak haché de bœuf *	Pizza végétarienne (Tomate, poivron, oignon, mozzarella) BIO 	Rôti de bœuf sauce au poivre F 	Médaille de poisson sauce basilic 
	Paupiette de poisson	Steak fromager	*	Boulette de lentillesauce poivre	*
Accompagnement	Haricot vert à échalottes 	Pomme roastie	Salade verte	Riz aux légumes	Brunoise de légumes
Produit laitier	Emmental	Petit suisse + sucre	Mimolette	Yaourt nature BIO + sucre 	Camembert BIO 
Dessert	Fruit de saison BIO 	Fruit de saison BIO 	Crème chocolat	Fruit de saison 	Gateau de semoule
Goûter	Yaour nature + sucre Pain + confiture Compote	Lait nature Petit beurre LU Pate de fruit	Jus de pomme Pain + barre de chocolat Petit suisse aromatisé	Sirop de menthe Pain d'épice Fromage blanc nature + sucre	Petit suisse aromatisé Pain + pâte à tartiner Fruit

 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.

