


















Menu de la semaine 4 du 22 au 26 janvier 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Radis +beurre	Betterave vgt	Batonnet de carotte+mayonnaise BIO  	Velouté de courgette BIO 	Œuf dur +mayo
Plat principal Sans porc Sans viande	Fricasé de volaille à la moutarde à l'ancienne F  *	Parmentier de bœuf carotte F  *	Navarin d'agneau F  *	Viande choucroute(saucisse, saucisson à l'ail, porc poitrine)  *	Filet de julienne à la provençale  *
	Fricassé de poisson à la crème 	Flan de carotte et pomme de terre (œuf) 	Steak fromager	Poisson choucroute(saumon/colin/crème)	*
Accompagnement	Flageolet au thym	*	Haricot plat persillé	Choux choucroute/pdt F	Purée de pois cassé 
Produit laitier	Yaourt aux fruit	Vache qui rit	Saint Nectaire	Petit suisse	Cantal
Dessert	Poire au sirop cannelle	Fruit BIO 	Cake marbré 	Fruit 	Fruit BIO 
Golter	Compote de pomme Petit pain viennois Petit suisse aromatisé	Lait nature mini roulé fraise Pâte de fruit	Sirop de grenadine Pain au chocolat Fruit	Jus de pomme Petit beurre LU Yaourt aromatisé	Jus d'orange Pain Vache qui rit



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.

