






























Menu des Ecoles et du Mercredi



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages.

					
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 03/01 au 07/01/2022	Taboulé oriental  Sauté de veau  Printanière de légumes Fromage  Banane  	Betteraves Sauté de porc caramélisé  Torti 3 couleurs Fromage  Clémentine 	Salade verte composée  Merlu meunière Carottes à la crème  Fromage blanc Gâteau aux pommes et aux noix	Céleris rémoulade  Gratin de céréales Pois gourmands brunise Fromage  Compote bio 	Chou rouge en salade   Poulet rôti  Pommes rissolées  Yaourt nature  Ananas rôti
					
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 10/01 au 14/01/2022	Carottes râpées  Dos de lieu provençal Riz au safran  Fromage blanc  Compote de fruits	Salade de pommes de terre en cubes  Tomates farcies Poêlée de légumes Yaourt nature  Pomme 	Salade de chou chinois  Sauté de dinde paprika  Rösti Fromage  Poire rôtie 	Salade perlines  Omelette au fromage  Choux fleurs en gratin Fromage  Ananas 	Concombre ciboulette  Chili végétarien Chou romanesco Fromage  Liégeois au chocolat

Les viandes bovines (bœuf et veau) sont d'origine européenne.

Tous les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes.



: Produit frais



: Produit biologique



: Produit de saison



: Produits locaux