



Semaine du 13 au 17 Janvier 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Dahl de lentilles pois chiche </p> <p>Cantal </p> <p>Fruits de saison </p>	<p>Steak de colin sauce bourride ( crème, ail, julienne, oignon) </p> <p>Carottes à la crème</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Fruits de saison </p>	<p>Emincé de tomates</p> <p>Sauté de Bœuf </p> <p>Purée</p> <p>Beignet aux pommes</p>	<p>Penne à la mexicaine (tomate, ail, poivrons, haricots rouges) </p> <p>Fromage frais aux fruits </p> <p>Fruits de saison </p>	<p>Potage de Légumes </p> <p>Poulet rôti</p> <p>Choux fleur au curry</p> <p>Yaourt au sucre de canne </p>
<b>GOUTERS</b>				
Brioche à la confiture, Pommes, Lait	Fromage frais nature, Mini-roulé à la fraise, Compote pommes-ananas	Barre Bretonne, Orange, Lait au chocolat	Yaourt nature, Crosatine abricot, Compote de pomme bio	Fromage Blanc, Madeleine, Banane Bio

Légende des menus :

-  Repas végétarien
-  Agriculture biologique
-  Issus de filières co-responsables
-  Provenance locale
-  Spécialité du chef
-  Viande bovine d'origine française
-  AOC (Appellation d'origine contrôlée)
-  Issu de la pêche durable
-  Race à viande

Plan alimentaire :

- > Fruits et légumes
- > Plat protidique
- > Féculents
- > Pâtisserie

\* Tous nos laitages sont fabriqués à base de lait français. Nos compotes sont 100% françaises. Nos fruits sont issus de filières écoresponsables. Tous nos gateaux individuels sont garantis sans huile de palme et sans OGM.

\*Sous réserve de modification selon les aléas de la restauration