



Semaine du 20 au 24 Janvier 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Sauté de bœuf sauce bobotie </p> <p>Haricots beurre</p> <p>Yaourt aromatisé à la vanille </p> <p>Fruits de saison </p>	<p>Salade colorée  (iceberg, radis rondelle, maïs)</p> <p>Hachis Végétarien </p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Betteraves à l'échalote </p> <p>Emincé de Dinde à la provençale </p> <p>Petits Pois Carottes</p> <p>Clémentines</p>	<p>Potages de légumes </p> <p>Couscous Végétarien </p> <p>Tarte normande</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Filet de colin mariné </p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>
GOUTERS				
Fourrandise Chocolat, Pommes, Lait	P'tit Louis, Fourrandise citron, Compote de Pommes	Yaourt Nature sucré, Marbré, Banane Bio	Frosties, Kiwi, Lait	Fromage Blanc, Madeleine, Compote pommes-fraises

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 gâteaux individuels sont garantis sans huile de palme et sans OGM.

*Sous réserve de modification selon les aléas de la restauration