











Semaine du 27 au 31 Janvier 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade de betteraves </p> <p>Dahl de pois cassés et semoule </p> <p>Fromage frais aux fruits</p>	<p>Filet de colin à la tomate </p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Fruits de saison </p>	<p>Tartiflette à la volaille</p> <p>Salade verte</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Eclair au chocolat</p>	<p>Chou chinois</p> <p>Nems au poulet</p> <p>Riz thaï</p> <p>Smoothie mangue vanille </p>	<p>Céleri Rémoulade </p> <p>Boulettes de Soja Napolitaine </p> <p>Carottes à l'oriental</p> <p>Fromage blanc à la confiture de fraise</p>
<b>GOUTERS</b>				
Fromage frais aux fruits, Roulé framboise, Orange	Yaourt nature sucré, Fourandise Chocolat, Compote pomme banane	Fromage blanc, pomme, Gaufre	Corns Flakes, Compote de pommes, Lait	Petits suisse aux fruits, Banane Bio, Madeleine

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