



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