



Semaine du 06 au 10 Janvier 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de mâche et croûtons			Carottes râpées <sup>Bio</sup>	Potage de Légumes
Blé à l'Andalouse	Sauté de bœuf marengo	Poulet basquaise	Pané de blé	Pavé de merlu à la crème
	Petits pois au jus	Choux fleurs persillés	Purée de patate douce	Semoule aux épices <sup>Bio</sup>
	Brie	Yaourt nature		Yaourt vanille <sup>Bio</sup>
Liégeois au chocolat	Fruits de saison	Ananas	Galette à la frangipane	
<b>GOUTERS</b>				
Orange, Yaourt aromatisé, Fourandise Chocolat	Compote Pomme-banane, Roulé Chocolat, Pommes	Fromage Blanc et Sucre, Gaufre, Compote de Pommes	Lait au Chocolat, Madeleine, Bananes Bio	Mini Roulé Fraise, Compote pomme abricot, Yaourt Nature

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