

Du 16 au 20 janvier 2023

LUNDI	REPAS SANS VIANDE	MARDI
Salade de haricots verts aux échalotes		Potage de légumes (céleri, carottes, poireaux)
Semoule		Filet de poisson pané
Aux légumes (carottes, navets, oignons) et lentilles		Purée de pommes de terre
Coulommiers		Yaourt
Poire		Clémentines

MERCREDI	JEUDI
Salade de crudités (endives, carottes et pommes)	Salade chou chinois, courgettes et carottes râpées, vermicelle de soia
Steack haché	Emincé de porc sauce aigre douce
Epinards à la béchamel	Riz
Gouda	Flan à la noix de coco
Marbré	Cocktail de fruits exotiques



VENDREDI
Rillettes de poisson
Bœuf mode
Carottes braisées
Mimolette
Yaourt sucré

TOUS NOS MENUS : SANS OGM • SANS HUILE DE PALME • VIANDE (bœuf, veau, porc, volailles) EXCLUSIVEMENT FRANÇAISE • AGNEAU ORIGINE FRANÇAISE & EUROPÉENNE



Plat à tendance : FÉCULENTS PRODUITS LAITIERS FRUITS/LÉGUMES CRUS PROTÉINES ANIMALES PROTÉINES VÉGÉTALES FRUITS/LÉGUMES CUITS	PRODUIT FRAIS PRODUIT SURGELÉ PRODUIT EN CONSERVE PRODUIT EN POUDRE PRODUIT INDUSTRIEL	FAIT MAISON PRODUIT LOCAL PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE	VIANDE FRANÇAISE LABEL ROUGE AOC	SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE GARANTIE APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE BLEU BLANC COEUR
--	--	--	--	--