

AU MENU CETTE SEMAINE

Lundi 22 au 26 janvier

Lundi

Potage de légumes

Sauté de dinde coco
curry

Riz Camargue IGP*

Fromage blanc BIO +
Fruit



Mardi

Salade verte et œuf
mayonnaise

Gnocchis pomme de terre

Légume à la crème et sauce
champignon

Crème dessert BIO à la vanille



Mercredi

Salade de haricot blanc et
cervelas

Kefta de poulet

Carottes et choux persillés

Salade de fruit frais
« maison »



Jeudi

Macédoine de légumes et
salade verte

Côte de porc à la moutarde

Gratin dauphinois

Fruit



Vendredi

Betteraves râpées

Tagliatelles au saumon et
poireaux crémé

Saint Nectaire AOP*

Oreillons de pêches



RAPPELS : Ceci est un projet de menus. Il pourra être modifié selon le stock et les approvisionnements ;

Origine de nos viandes : nées, élevés, abattues en France ; Nos poissons sont certifiés « MSC » pêche durable ;

* "Aide UE à destination des écoles"



