

LUNDI 20/01

SALADE BAR 🏠

CANNELLONI 🌾🥚

YAOURT BRASSÉ BIO 🌿

MARDI 21/01

**menu végétarien**

FEUILLETÉ AUX LEGUMES

EMINCÉ VÉGÉTAL SAUCE CURRY 🌿🏠🌾🥚

DUO DE CAROTTES 🌿🏠🥚

EBLY 🌿🌾

FROMAGE 🌿🥚

FRUITS 🌿🌿

JEUDI 23/01

SALADE BAR 🏠

FILET MIGNON SAUCE FORESTIERE 🏠🥚

POMME DE TERRE SARLADAISE 🌿🏠🌿

PANNA COTTA BIO COULIS DE FRUITS ROUGE 🌿🌿

VENDREDI 24/01

SOUPE A LA TOMATE ET VERMICELLE 🌿

PAVÉ DE POISSON BLANC À LA PROVENÇALE

COURGETTES AUX FINES HERBES 🌿🏠

CHOU FLEUR PERSILLÉ BIO 🌿🌿

DESSERT AU CHOIX 🌿🥚

 Menu conseillé


 Bio


 Local


 Végétarien


 Fait Maison


 Aide UE à destination des écoles

 Arachides

 Crustacés

 Poissons

 Oeufs

 Céréales contenant du gluten  
(blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut)

\*Assaisonnement à part

 Soja

 Lait

 Mollusques

 Anhydrides sulfureux et sulfites

 Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)

 Moutarde

 Graines de sésame

 Lupin

 Céleri

Plats	
20/01/2025	
CANNELLONI	Céréales avec gluten, Oeufs
21/01/2025	
EMINCÉ VÉGÉTAL SAUCE CURRY	Céréales avec gluten, Lait
DUO DE CAROTTES	Lait
EBLY	Céréales avec gluten
FROMAGE	Lait
23/01/2025	
FILET MIGNON SAUCE FORESTIERE	Lait
24/01/2025	
DESSERT AU CHOIX	Lait