

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

-  Arachides
-  Crustacés
-  Poissons
-  Oeufs
-  Céréales contenant du gluten
(blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut)

-  Soja
-  Lait
-  Mollusques
-  Anhydrides sulfureux et sulfites
-  Fruits à coques

-  Moutarde
-  Graines de sésame
-  Lupin
-  Céleri

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

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