

Du 10 au 14 janvier 2022

Menu

Lundi

Salade verte - Vinaigrette
Poisson pané - Citron
/Galette végétarienne
Semoule Bio  - Épinards
Emmental Bio 
Flan chocolat

Mardi

Velouté coco et chou fleur
From'chaud 
Pommes de terre 
Yaourt sucré Bio  
Fruit de saison (poire, pomme, orange & ...)

Mercredi




Salade de maïs, tomate et olives - Vinaigrette
Steak haché VBF 
/Omelette
Gratin de butternut
Fromage fondu
Donuts




Jeudi

Crêpe au fromage
Emincé de dinde - Sauce aux pruneaux
/Filet de colin - Sauce aux pruneaux

Riz de Camargue  - **Carottes et panais Bio**  
Tome à l'ail des ours Bio  
Fruit de saison (poire, pomme, orange & ...)

Vendredi

Chou blanc   - Vinaigrette
Sauté de boeuf  - Sauce façon Carbonade Flamande
/Boulette de soja, tomate, basilic - Sauce façon Carbonade Flamande

Torsades Bio 
Camembert royal 
Compote **pomme** 

Menus susceptibles de variation selon l'approvisionnement et de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances
/* Contient du porc