

## LUNDI

13/01

ENTREES

Chou rouge **BIO** aigre doux  
Chou rouge, miel, cornichon, aneth

**PRODUIT DE SAISON**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Haché de bœuf au jus

Lentilles maison

LAITAGES

Edam

DESSERTS

Fruit de saison

## MARDI

14/01

ENTREES

\*Rosette\*

**PRODUIT DE SAISON**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poulet rôti

Haricots beurre **BIO** a la tomate

**LAITAGES**

Yaourt nature sucré

DESSERTS

Madeleine

## MERCREDI

15/01

ENTREES

Salade fantaisie  
Carottes, pomme, raisins secs, vinaigrette

**PRODUIT DE SAISON**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Émincé de volaille en sauce

Semoule **BIO**

**LAITAGES**

Camembert à portionner

DESSERTS

Fruit

## JEUDI

16/01

ENTREES

Salade de blé **BIO**

**PRODUIT DE SAISON**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets de poisson

Purée de légumes

LAITAGES

Yaourt Aromatisé

DESSERTS

Mosaïque de fruits

## Menu Végétarien

17/01

ENTREES

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Raviolis de légumes **BIO**

LAITAGES

Tartare

DESSERTS

Flan Vanille

Les pommes viennent du Sud Ouest

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

\* : plat avec viande porcine

### LEGENDE

Viande Bovine Française (VBF)
 Pêche responsable
 Porc français
 Certification environnementale niveau 2
 Origine France
 Agriculture Biologique Europe

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.