

LUNDI

20/01

ENTREES

Chou coleslaw BIO
 Carotte et chou râpé, mayonnaise

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poulet en sauce

Flageolets

LAITAGES

Carré de l'est à Tailler

DESSERTS

Maestro vanille

Menu Végétarien

21/01

ENTREES

Pizza fromage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Steak végétal

Haricots verts **BIO** pommes de terre

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

LAITAGES

Velouté aux fruits

DESSERTS

Brownie à découper

MERCREDI

22/01

ENTREES

Salade de Maïs

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poêlée villageoise
 Pdt, saucisse francfort, saucisson à l'ail, oignon, légumes, ail, tomate, persil

LAITAGES

Edam

DESSERTS

Yaourt nature sucré **BIO**

JEUDI

23/01

ENTREES

Salade verte au fromage

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Pates **BIO** bolognaise

LAITAGES

Brie à couper

DESSERTS

Fruit

VENDREDI

24/01

ENTREES

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Calamars a la romaine

Garniture catalane
 Pdt, oignon, poivron, tomate, courgettes

LAITAGES

Petit suisse **BIO** aux fruits

DESSERTS

Compote de fruits

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.