












DATE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
DU 12/01 AU 16/01	potage poisson potimarron rôti Fromage  yaourt	carottes râpées Poulet pâtes au gruyère petit suisse fruit	Betterave rôti de porc salsifis fromage fruit	potage émincé de boeuf purée de pois cassés compote
DU 19/01 AU 23/01	<u>Menu végétarien</u> avocat pâtes à la crème et parmesan  Salade verte cookie spéculoos	potage vermicelle cassoulet maison Fromage  fruit	poireau vinaigrette Roti de veau haricots verts Fromage blanc confiture fruit	Salade de maïs blanquette de poisson brocolis rôti  Fromage salade de fruit
DU 26/01 AU 30/01	Salade de quinoa Cuisse de poulet petits pois/carottes petit suisse aromatisé	 potage brandade salade Fromage yaourt	charcuterie Rôti de boeuf gratin de choux fleur Fromage Fruit	Champignon à la grecque Blé carbonara yaourt gâteau
DU 02/02 AU 06/02	<u>Menu végétarien</u> Salade de pois chiche Oeufs à la tomate Fromage crêpe au nutella/confiture	Betterave Moules frites Riz au lait chocolaté	Potage poulet curry/coco riz cantonnais  Fromage fruit	salade de thon Escalope de veau a la crème Choux de Bruxelles Yaourt fruit
 PL : Nous privilégions les producteurs locaux et les circuits courts		 AB : Produits issus de l'agriculture biologique		 FM : Fait maison, quand Camille nous propose ses délicieuses recettes pour le grand plaisir de nos petits !
Ces informations ne sont pas contractuelles. Les menus et provenances peuvent être modifiés pour des raisons d'approvisionnement ou des problèmes techniques. Les plats sont susceptibles de contenir des allergènes.				