

LUNDI 19/01

SALADE DE POULET À L'INDIENNE
OU CHAMPIGNONS À LA GRECQUE

SAUTE DE DINDE
OU KEFTA VÉGÉ

RIZ PILAF

FROMAGE
OU YAOURT NATURE

FRUITS DE SAISON

MARDI 20/01

SALADE LENTILLE SCHORIZO
OU PÂTES AU THON

PETIT SALÉ
FLAN DE LÉGUMES
ou

HARICOTS BLANCS

FROMAGE
OU YAOURT NS

PAIN PERDU

JEUDI 22/01

KARTOFFEL SALAT (SALADE DE
POMME DE TERRE)
OU CHOU BLANC AUX POMMES

CURRY WURST (SAUCISSE FRANCFORT
SAUCE TOMATE CURRY)

SPÄTZLES
ET HARICOTS BEURRE

FROMAGE
OU YAOURT NATURE

Guillaume Simon (GATEAU AU
FROMAGE BLANC)

VENDREDI 23/01

CONCOMBRES
OU CÉLÉRI RÉMOULADE
OU CAROTTES RAPÉES

COUSCOUS VÉGÉTAL

SEMOULE COUSCOUS

ASSIETTE DE BLEU EMMENTAL ST
NECTAIRE
OU YAOURT NATURE

BANANE CHANTILLY
OU COMPOTE

Menu conseillé

Bio

Local

Végétarien



Aide UE a destination des écoles

Fait Maison

GUELLE Philippe

Chef de cuisine

CAILLON Catherine

Secrétaire général

YBERT Stéphane

Chef d'établissement

* Assaisonnement à part