

LUNDI 05/01

- PATES SURIMI
- OU TARTINE CHEVRE
- CHIPOLATAS GRILLÉES
- OU MERGÈZ VEGÉ
- PURÉE
- ET HARICOTS BEURRE
- FROMAGE
- OU YAOURT NS
- RIZ AU LAIT
- OU CRÈME AUX ŒUFS ENTIERS
- FRAIS

MARDI 06/01

- SALADE DE CHAMIGNONS
- OU BETTERAVE BALSAMIQUE
- BOLOGNAISE VÉGÉTALE
- SPAGHETTIFORMES
- FROMAGE
- OU YAOURT NS
- FRUITS DE SAISON

JEUDI 08/01

- CONCOMBRE THAI
- OU TOMATE MAIS
- EMINÉ DE DINDE A LA MOUTARDE A L'ANCIENNE
- GRATIN DE CHOU FLEUR
- FROMAGE
- OU YAOURT NS
- TARTE AUX POMMES

VENDREDI 09/01

- SALAMI
- OU ROSETTE DE LYON
- OU ŒUFS DURS MIMOSA
- POISSON A LA CREME
- RIZ PILAF
- ET POELEE DE CAROTTES
- FROMAGE
- OU YAOURT NS
- POIRE CHOCOLAT
- OU COMPOTE

Menu conseillé

Bio

Local

Végétarien

Fait Maison

GUELLE Philippe

*Chef de cuisine*

CAILLON Catherine

*Secrétaire général*

YBERT Stéphane

*Chef d'établissement*

Aide UE à destination des écoles

Assaisonnement à part