

Menu de la semaine

du 13-janv-25 au 17-janv-25

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
-------	-------	----------	-------	----------

DEJEUNER

Entrée	Crêpes aux champignons maison	Salade de mâche bio	Coleslaw bio	Salade de pâtes bio au saumon	Salade d'endives bio au Comté
Plat Chaud	Paupiettes de veau	Filet de cœur de merlu sauce bonne femme	Nems végétariens	Sauté de dinde	Emmincé de bœuf
Accompagnement	Petits pois carottes	Boullgour bio	Riz bio cantonais	Gratin de chou-fleur	Frites
Produit laitier	Petit-suisse	Emmental	Tommette de Yenne	Fromage blanc	Camembert
Dessert	Fruits de saison bio	Fruits de saison bio	Crème dessert	Fruits de saison bio	Iles flottantes

 Pain bio

GOUTER DES INTERNES			
Granny	 Fruit	Quatre-quarts	 Fruits bio
Pain + kiri	Yaourt nature	Chocolat	Biscuits



DINER

Entrée	Salade de chou chinois bio aux amandes	 Salade de betteraves au maïs	 Taboulé bio	 Poireaux à la vinaigrette	<p>Légende :</p> <p> Produit local</p> <p> Produit issu de l'agriculture biologique</p> <p> Cuisiné maison</p>
Plat Chaud	Nuggets de poisson	Rôti de veau	Calamars à la Romaine	Omelette au fromage	
Accompagnement	 Quinoa bio	Poêlée de légumes forestière	Butternut bio rôti au miel et fromage de chèvre	Semoule couscous bio	
Produit laitier	Saint Morêt	Bûche du Pilat	Saint Paulin	Yaourt à la vanille	
Dessert	Liégeois chocolat	Strudel aux pommes maison	Fruits de saison bio	Fruits de saison bio	

Ce menu est susceptible de changement en cas de difficulté d'approvisionnement ou d'évènements extérieurs.