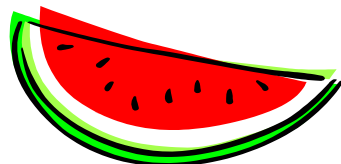


MENU DU MOIS DE JANVIER 2020



produits issus de l'agriculture biologique



| | | | JEUDI 02 CENTRE DE LOISIRS | VENDREDI 03 CENTRE DE LOISIRS |
|---|--|---|---|---|
| | | | CRUDITE QUENELLES DE VEAU DUO COURGETTES FROMAGE POIRE | TOMATES VINAIGRETTE MERLU EN SAUCE RIZ LAITAGE FRUITS DE SAISON |
| LUNDI 06 | MARDI 07 | MERCREDI 08 CENTRE DE LOISIRS | JEUDI 09 MENU VEGETARIEN | VENDREDI 10 |
| BETTERAVES ROUGES ROTI DE PORC BROCOLIS YAOURT NATURE SUCRE MIRABELLES SIROP | ENDIVES PAVE DE DINDE ORIENT. DUO HARICOTS FROMAGE A TARTINER COMPOTE POMMES | MACEDOINE BLANQUETTE DE VEAU RIZ 3 CONTINENTS LAITAGE FRUIT DE SAISON | CAROTTES RAPEES LASAGNES FROM. EPINARDS SALADE VERTE CAMEMBERT GALETTE DES ROIS | SALADE CHOU RAISIN BOULETTES VOLAILLE SEMOULE SAUCE TOMATE YAOURT AROMATISE POMME |
| LUNDI 13 | MARDI 14 | MERCREDI 15 CENTRE DE LOISIRS | JEUDI 16 | VENDREDI 17 MENU VEGETARIEN |
| RADIS BEURRE MACARONIS BOLOGNAISE EMMENTAL RAPE YAOURT MIXE PULPE LITCHIS SIROP | CHOU ROUGE BROCHETTE DE DINDE SALSIFIS COULOMMIERS GLACE | POTAGE POTIRON POISSON EN SAUCE DUO CAROTTES / PDT FROMAGE CLEMENTINE | CELERI RAVE RAPE CHIPOLATAS LENTILLES CREME VANILLE ABRICOTS SIROP | POIREAUX VINAIGRETTE OMELETTE FROMAGE BOUQUET LEGUMES SUISSE AROMATISE FRUIT DE SAISON |
| LUNDI 20 MENU VEGETARIEN | MARDI 21 | MERCREDI 22 CENTRE DE LOISIRS | JEUDI 23 | VENDREDI 24 |
| POMELOS NUGGETS SOJA BLE HARICOTS VERTS YAOURT FRAMBOISE FRUITS DE SAISON | ROULADE DE VOLAILLE SAUTE DE PORC OLIVES CHOUX BRUXELLES FROMAGE COQUE KIWI | 1/2 ŒUF SUR SALADE TOMATE FARCIE VOL. POMMES SAUTEES LAITAGE ANANAS FRAIS | TABOULE HAUT CUISSE DE POULET TRIO DE LEGUMES EMMENTAL RAISIN BLANC | BETTERAVES ROUGES (prov.agriculteur local) COLIN / TORTIS CREME CHOCOLAT FRUITS DE SAISON |
| LUNDI 27 | MARDI 28 | MERCREDI 29 CENTRE DE LOISIRS | JEUDI 30 MENU VEGETARIEN | VENDREDI 31 |
| SARDINES BEURRE ROTI DE BŒUF FRITES YAOURT A BOIRE CLEMENTINE | CHOU BLANC / SURIMI BOULETTES AGNEAU HARICOTS BEURRE SAINT PAULIN PATISSERIE | PATE DE CAMPAGNE PAUPIETTE DE VEAU EBLY FROMAGE POMME | ENDIVES CROQ VEGGIE FROMAGE COQUILLETES GOUDA COMPOTE POIRES | FEUILLETE FROMAGE QUENELLES BROCHET CHOUX FLEURS GELIFIE VANILLE FRUITS DE SAISON |

Nos menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: céréales contenant du gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait,

fruit à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfite, lupin et mollusque.

menus donnés à titre indicatif susceptibles de modifications liées à d'éventuels soucis d'approvisionnements et raisons techniques.