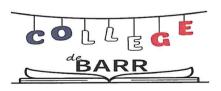
MENU DU 06 JANVIER AU 10 JANVIER 2025

DEJEUNER				
LUNDI 06 JANVIER	MARDI 07 JANVIER	MERCREDI 08 JANVIER	JEUDI 09 JANVIER	VENDREDI 10 JANVIER
Salade de pomme de terre Pâté de campagne Concombre à l'ancienne Soupe de pois cassés Salade verte Palette à la diable ou Poisson blanc à l'emmenthal Carottes à la crème Fromage ou yaourt nature Compote de fruits ou Fruit frais	Carottes persillées Pissenlit lardons croûtons Céleri au pamplemousse Saumon froid mayonnaise Salade verte Moules marinières Ou Côtes de veau, sauce aux échalotes Frites - choux de Bruxelles Fromage ou yaourt nature Bio Galettes des rois aux pommes	Crudités Magret de canard à l'orange et au miel Spaetzle Fromage ou yaourt nature Tiramisu ou fruit frais	Bouillon aux vermicelles Choux blanc au cumin Taboulé maison Salade de haricots blanc Salade verte Pot au feu ou Filet de poisson frais, sauce à l'armoricaine Légumes du pot au feu Fromage ou yaourt nature Cheescake ou Fruit frais	Salade d'œufs durs Carottes mimosa Salade de haricots verts Macédoine mayonnaise Spaghetti carbonara ou Spaghetti aux fruits de mer Fromage ou yaourt nature Bio Fruits de saison
DINER				
Céleri Rémoulade Omelette aux fines herbes Pomme de terre sautées Fromage ou yaourt nature Clémentines	Salade de boulgour Doonuts de poulet Brocolis Fromage ou yaourt nature Bio Paris Brest	Soupe à l'oignon gratinée Poisson meunière Ratatouille Fromage ou yaourt nature Bio Crème caramel	Saucisson sec, beurre Gratin de fusilis végétarien Chou-fleur bio persillés Fromage ou yaourt nature Blo Fruit de saison	/

LE PAIN EST EXCULISVEMENT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



LA GESTIONNAIRE ADJOINTE



