
























MENU DU 11-janv-21 au 15-janv-21

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi MENU BIO	Vendredi
Entrées 	Friand Pamplemousse	Concombres à la crème  Maïs vinaigrette  Betteraves vinaigrette 		Céleri rémoulade BIO 	Rillettes et cornichons Haricots verts vinaigrette 
Plat Principal 	Sauté de poulet basquaise 	Couscous végétarien 		Pâtes BIO 	Beignets de poisson au citron 
Légume (s) 	Purée de pommes de terre 	Semoule 		Bolognaise BIO 	Gratin de courgettes 
FROMAGES 	Mimolette	vache qui rit			Camembert
	Compote de poires	Riz au lait		Yaourt	Yaourt aromatisé
Dessert 	Fruit de saison 	Fruit de saison 			Fruit de saison 

Même collective, la cuisine doit rester
Authentique et Respectueuse
de celui qui la consomme



sauf mention contraire



Plat
Cuisiné Maison



Fruits et Légumes
Frais

Bon Appétit!