



SEMAINE 03 - DU 13 AU 17 JANVIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Accras de poisson	Potage légumes	Pâté forestier*	Betteraves mimosa	Crêpe au fromage
Rissolette de veau	Sauté de poulet vallée d'Auge	Sauté de dinde sauce basquaise	Chili végétarien (PC)	Filet de hoki citronné
Carottes au jus	Penne	Gratin dauphinois	(égréné végétal)	Haricots verts persillés
Yaourt aux fruits mixés	Emmental	Yaourt sucré	Buchette	Fromage frais aromatisé
Fruit de saison	Eclair au chocolat	Far breton aux pommes	Fruit de saison	Madeleine
S/V : Pané fromagé	S/P : Rôti de dinde S/V : Poisson en sauce	S/P : Pâté de volaille S/V : Endives aux poires / Omelette au fromage		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Cake fourré chocolat	Baguette	Palmiers	Pain au chocolat
Vache qui rit	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse aux fruits	Yaourt sucré
Lait au chocolat	Fruit	Compote de pommes	Fruit	Pâte de fruits

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Chili végétarien: Egréné de blé, tomates, poivrons, haricots rouges, riz
Riz antibois : Riz, concombre, maïs, thon, poivrons, olives, vinaigrette

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc
- En souligné : Les préconisations conforme au plan alimentaire