



SEMAINE 04 - DU 20 AU 24 JANVIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Carottes râpées 	Tranche de surimi mayonnaise	Pâte en croûte*	Potage poireaux, pommes de terre
Lasagnes végétarienne (PC)	Dés de colin aux graines de céréale 	Chipolatas* 	Colombo de veau (PC) 	Saucisses de Strasbourg*
Mimolette	Lentilles vertes	Chou-fleur au fromage 	<u>Carré de l'Est</u>	Semoule
Compote de pommes framboises 	<u>Yaourt à la vanille</u>	Samos	<u>Fruit de saison</u> 	<u>Fromage blanc sucré</u>
	<u>Tarte aux pommes</u>	Gâteau fromage blanc et fleur d'oranger 	<u>Fruit de saison</u> 	<u>Fruit de saison</u> 
		S/P : Saucisse de volaille S/V : Tranche de surimi / Poisson meunière	S/P : Pâté croûte de volaille / choucroute sans porc S/V : Salade de pâtes / Choucroute au poisson / Colombo de poisson	S/P : Rôti de dinde S/V : Pané de blé tomates mozzarella
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Confiture	Barre chocolat
Fruit 	Jus d'orange	Fruit	 Compote de pommes	Peti suisse aux 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 :

Colombo de veau: Courgettes, pdt, tomates, sauce curry.

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 conformes au plan alimentaire