

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

SEMAINE DU 06 AU 10 JANVIER 2024

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
	MENU VEGETARIEN	THEME JAPON 	
Houmous de betterave rouge bio et ses toasts 	Potage Dubarry  Pépité de blé, aïoli et ses carottes bio rôties	Salade Japonaise au poulet fris et au sésame  	Pâté de foie  
Kébab à la Turquie Sauce Tzatziki Pomme rösti  	Salade méli-mélo	Curry japonais  Nouilles de riz sautée	Cordon bleu    
Salade verte bio Banane bio	Crème chocolat  fermier	Cheesecake au matcha*    	Duo d'haricot en persillade Yaourt vanille fermier 

SEMAINE DU 13 AU 17 JANVIER 2024

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
	MENU VEGETARIEN	THEME CORSE 	
Velouté de tomate et son alphabet 	Taboulé à la Grecque   Œufs durs gratiné * 	Tartelette  ricotta/coppa  	Velouté de carotte bio au sarrasin bio 
Dos de lieu noir au  beurre blanc  Pâtes bio 	Choux bio Salade verte bio	Sauté de veau Marengo aux petits légumes	Raclette Savoyarde*  Salade verte bio 
Clémentine bio	Galette des rois   	Duo choco/noisette *   	Yaourt fraise fermier 

Légende

Allergènes

 1 Gluten	 2 Crustacés	 3 Œufs	 4 Poissons	 5 Arachides	 6 Soja	 7 Lait
 8 Fruits à coques	 9 Céleri	 10 Moutarde	 11 Sésame	 12 Sulfites	 13 Lupins	 14 Mollusques



Sur cette période, 58.82 % des plats sont préparés avec des produits locaux.



Sur cette période, 38.23 % des plats sont préparés avec des produits issus de l'agriculture biologique.



*Aide UE à destination des écoles

