

M

E

N

V

du Lundi 18/01/2021 au Vendredi 22/01/2021

En rouge : viande d'origine française

En bleu : poisson MSC pêche durable

En vert : produits issus de l'agriculture Biologique

En violet : produits de substitution

LUNDI 18-janv	MARDI 19-janv	MERCREDI 20-janv	JEUDI 21-janv	VENDREDI 22-janv
Cœur de palmier Paupiette de veau sauce brune <i>Quenelle au brochet sauce basilic</i> Coquillettes BIO	Pizza Emincé de dinde sauce paprika <i>Beignet de calamars à la romaine</i> Haricots verts persillés	Soupe légumes Bio Chipolatas <i>Galette végétarienne ketchup</i> Petits pois aux oignons	Salade piémontaise Œuf à la florentine	Cœur de laitue Gratin de pommes de terre au poisson blanc <i>Gratin de pommes de terre et knack</i>
Yaourt nature sucré Fruit de saison Bio	Fromage Compote poire	Fromage Liégeois vanille	Fromage Bio Eclair au chocolat	Yaourt Bio vanille Fruit de saison
		GOUTER Palet breton + fruit		

Compte tenu du marché et des stocks, le gestionnaire se réserve le droit de modifier les menus tout en respectant leur équilibre nutritionnel.

L'Equipe de Restauration souhaite un bon appétit à ses jeunes convives !