







	<p><b>Lundi 4 menu végétarien</b></p> <p>Soupe de légumes bio </p> <p>Steak du fromager </p> <p>Salade verte bio </p> <p>Fondant vanille bio</p>	<p><b>Lundi 11</b></p> <p>Carottes rapées bio </p> <p> Filet de poisson sauce maison </p> <p>Pâtes bio</p> <p>Activia bio</p>	<p><b>Lundi 18</b></p> <p>Rillettes bio, surimi mayonnaise</p> <p>Gnocchi bio</p> <p>Gouda bio</p> <p>Yahourt vanille bio</p>
<p>Meilleurs vœux à tous pour cette nouvelle année</p>	<p><b>Mardi 5 menu végétarien</b></p> <p> Salade de choux blancs </p> <p>Ravioli bio</p> <p>Brie bio</p> <p>Galette des rois</p>	<p><b>Mardi 12 menu bio</b></p> <p>Soupe de légumes bio </p> <p>Pizza bio</p> <p>Salade verte bio </p> <p>Edam bio</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p><b>Mardi 19 menu bio</b></p> <p> Betterave cube </p> <p>Boules de bœuf bio </p> <p>Frites bio</p> <p>Fruit de saison bio</p>
	<p><b>Mercredi 6</b></p> <p>Salade de pois chiche bio </p> <p> Filet de poisson sauce maison </p> <p> Riz thai</p> <p>Fruit de saison bio</p>	<p><b>Mercredi 13 menu végétarien</b></p> <p>Asperge, mayonnaise</p> <p>Lasagne végétale </p> <p>Gâteau au chocolat bio</p>	<p><b>Mercredi 20</b></p> <p>Concombre ciboulette bio </p> <p> Filet de poisson sauce maison </p> <p>Boulgour bio</p> <p>Compote </p>
	<p><b>Jeudi 7</b></p> <p>Poireau vinaigrette </p> <p>Blanquette de veau </p> <p> Carottes persillées bio </p> <p>Fromage bio</p> <p>Liégeois chocolat bio</p>	<p><b>Jeudi 14</b></p> <p>Salade d'endives bio </p> <p> Gratin de poisson </p> <p>Semoule bio</p> <p>Tomme grise bio</p> <p>Petit suisse aux fruits bio</p>	<p><b>Jeudi 21 menu végétarien</b></p> <p>Soupe de légumes bio </p> <p> Quiche au fromage </p> <p>Salade verte bio </p> <p>Fromage blanc aux fruits bio</p>
	<p><b>Vendredi 8 menu bio</b></p> <p> Betterave lanière </p> <p>Haut cuisse de poulet </p> <p>Frites bio</p> <p>Compote </p>	<p><b>Vendredi 15 menu bio</b></p> <p>Salade de pâtes bio </p> <p> Steak haché bio</p> <p>Gratin de brocolis bio </p> <p>Compote </p>	<p><b>Vendredi 22 menu bio</b></p> <p>Salade de courgettes bio </p> <p>Cappelletti tofu épinard bio</p> <p>Fromage bio</p> <p>Fruit de saison bio</p>

Les menus peuvent être modifiés selon les délais de livraison



Les ingrédients suivants sont issus de l'agriculture biologique: Tous les féculents et la compote

Numéro agrément cuisine centrale

FR  
01.354.055  
CE

Le pain servi aux enfants est fabriqué avec de la farine de tradition française Label Rouge

Tous nos plats sont fabriqués à la cuisine centrale, toutes nos denrées sont garantis sans OGM

La liste des allergènes présents dans les plats est disponible à la consultation sur le site de la commune

Fruits et légumes
Viandes et poisson
Féculents
Laitage
Pâtisseries ou entremets amylicés