



































Menus de la Semaine ...

Semaine du 20 janvier au 26 janvier 2024

ORIGINE DES VIANDES : 100% origines FRANCE

		Labels	Allergènes			Labels	Allergènes
LUNDI 	Salade verte , vinaigrette maison	 	KN	Menu Vegetarien Loi EGalim JEUDI 	Œuf mayonnaise		DKN
	Saucisse et lard fumés	 	GN		Cordon bleu végétarien		ADFG
	Lentilles vertes BIO		,		Brocolis gratiné		G
	Yaourt aromatisé	 	G		Fromage sec découpé	 	G
	Fruit de saison		,		Marbré maison	  	ADG
MARDI 	Pizza aux fromages		DKN	VENDREDI 	Salade verte composée , vinaigrette maison	 	AGKN
	Filet de saumon		EGHI		Sauté de porc	  	AN
	Haricots verts persillés		ADG		Gratin de pomme de terre	 	G
	Fromage sec	 	G		Yaourt nature	 	G
	Compote de fruits		,		Fruits de saison	 	,