






















Menus du 2 au 8 janvier 2023



	lundi 2 janvier 2023	mardi 3 janvier 2023	mercredi 4 janvier 2023	jeudi 5 janvier 2023	vendredi 6 janvier 2023
Entrée		 Salade verte	Coeurs de palmier en salade 	Oeufs durs sauce cocktail 	Concombres au fromage blanc 
Plat principal		 Cheeseburger	 Coquillettes BIO 	 Sauté de veau aux olives 	Poisson meunière, citron
		s/viande, végétarien : Galette boulgour pois chiches emmental et Frites au four	végétarien : Boulettes de soja à la Napolitaine et Coquillettes BIO	s/viande, végétarien : Crousti fromage	végétarien : Nuggets de blé
Accompagnement		Frites au four	au thon 	Pommes de terre grenaille 	Purée de courgettes 
Fromage / Laitage		Liégeois chocolat 	Petit moulé aux noix 	 Edam BIO 	 Chanteneige BIO 
Dessert		 Cake BIO nature	Cocktail de fruits au sirop léger	Kiwi	Galette des Rois
Goûter 2 composantes			Yaourt brassé nature P'tit moelleux marbré		
Goûter 3 composantes			Yaourt brassé nature P'tit moelleux marbré Jus de pommes brique 20 cl		




Viande Bovine Française




Produit en Occitane



Fait maison



Agriculture Biologique



Lait collecté et transformé en France



« Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE ».