

# Menus du 13 au 19 janvier 2025



	<b>lundi 13 janvier 2024</b>	<b>mardi 14 janvier 2024</b>	<b>mercredi 15 janvier 2024</b>	<b>jeudi 16 janvier 2024</b>	<b>vendredi 17 janvier 2024</b>
<b>Entrée</b>	<b>Carottes râpées</b>	<b>Soupe de légumes verts et croûtons</b>	<b>Œufs durs, Mayonnaise</b>	<b>Salade Piémontaise</b>	<b>Salade verte</b>
<b>Plat principal</b>	<b>Lasagnes</b> 	<b>Fondant de poulet façon Osso Bucco</b> 	<b>Pizza 3 fromages</b>	<b>Poisson meunière, citron</b>	<b>Hot dog</b> 
<b>Accompagnement</b>	<b>Bolognaise</b>	<b>Pâtes BIO, fromage</b> 	<b>Mousseline de brocolis BIO</b> 	<b>Côtes de blettes en béchamel</b>	<b>Chips</b>
<b>Fromage / Laitage</b>	<b>Carré frais BIO</b> 	<b>Petit suisse aux fruits</b> 	<b>Saint Nectaire AOP</b> 	<b>Yaourt nature sucré BIO</b> 	<b>Tomme noire</b> 
<b>Dessert</b>	<b>Ptit fourré fraise</b>	<b>Ananas au sirop léger</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Beignet au chocolat</b>	<b>Fruit de saison BIO</b> 
<b>Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement</b>					



Viande Française ou UE

Produit en Occitanie

Fait maison

Agriculture Biologique

Lait collecté et transformé en France

Aide UE à destination des écoles



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