

SEMAINE DU 3 AU 9 JANVIER 2022

LUNDI	3-janv	MARDI	4-janv	MERCREDI	5-janv	EPIPHANIE	6-janv	VENDREDI	7-janv
		Carottes râpées				Betteraves vinaigrette		<u>Crêpe au fromage (entrée)</u>	
<u>Lasagnes bolognaises (plat complet)</u>		<u>Emincé de poulet à la crème</u>				Nuggets de poulet / ketchup		<u>Colin meunière</u>	
		<u>Riz</u>				Purée		<u>Haricots verts BIO</u>	
<u>Yaourt sucré BIO</u>		Petit suisse aromatisé				Petit moulé nature		<u>Pont L'Evêque AOP</u>	
<u>Fruit</u>		Madeleine				<u>Galettes des rois à la framipane</u>		<u>Mousse chocolat</u>	



Nouveauté
 Plat végétarien
 Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire
 viande bovine d'origine française
 Les produits locaux
 Les produits biologiques
 * Plat contenant du porc
 Cuisiné sur place