

Menu du 6 au 17 Janvier 2025

Lundi 6 <u>Pâté à l'ancienne sur lit de salade</u> <u>Sauté de dinde à la provençale</u> <u>Quinoa</u> Galette des rois	Mardi 7 Alphabet en <u>potage</u> Filet de cabillaud <u>Haricots verts</u> <u>Fromage blanc</u>	JEUDI 9 <u>Salade de choux</u> Lasagnes <u>végétales</u>  Yaourt	Vendredi 10  <u>Salade verte</u> / Emmental <u>Goulash</u> <u>Ecrasé de patates douces</u> Orange / <u>Kiwi</u>
Lundi 13 Betteraves rouges <u>aux pommes</u> Calamar à la romaine Petits pois <u>Fromage</u>	Mardi 14 Salade de riz au thon <u>Blanquette de veau</u> <u>Carottes vapeur</u> <u>Yaourt de la ferme</u>	JEUDI 16 Soupe de poissons <u>Cake aux poireaux</u>  Salade <u>Crème au chocolat</u>	Vendredi 17  <u>Céleri rémoulade</u> <u>Petit salé</u> <u>Mique</u> <u>Yaourt à boire</u>

Les plats sont élaborés par nos soins avec des produits de saison, Locaux et Bio en respectant l'équilibre alimentaire de l'enfant.

UN REPAS VÉGÉTARIEN est servi une fois par semaine (Loi EGALIM du 1^{er} Novembre 2019).

 Du pain Bio (cuit au feu de bois, farine Locale et Bio) sera servi aux enfants une fois par semaine.

Les menus sont validés par une diététicienne nutritionniste diplômée, ils sont donnés à titre indicatif et peuvent varier en fonction de l'approvisionnement.



Bonne Année 2025