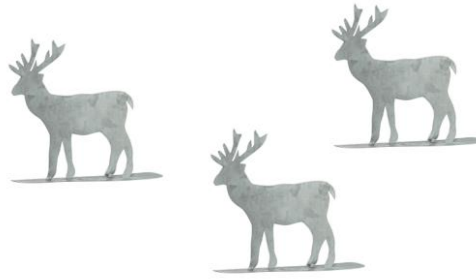




Menu



5 familles, 5 couleurs

Viandes, poissons, œufs					
Produits laitiers					
Féculents					
Fruits et légumes	<table border="0"> <tr> <td>cuits</td> <td></td> </tr> <tr> <td>crus</td> <td></td> </tr> </table>	cuits		crus	
cuits					
crus					
Matières grasses					

SEMAINE DU 14 janvier 2019
AU 18 janvier 2019

JOURNEE	PETIT-DEJEUNER	DEJEUNER	DINER
LUNDI 14/01	Lait - Café Cacao - Thé Pain Beurre Confiture	Chou chinois/Betterave/Pamplemousse Petit salé/Saucisse fumée Lentilles/Carotte Fromage Fruit	Feuilleté hot-dog Tomato-fish Mélange 5 céréales Compote de pommes
MARDI 15/01		Crudités Cordon bleu/Rosbif/Andouillette Pommes rissolées/Haricot vert Yaourt artisanal/Crème dessert artisanale 	Potage Steak de porc mariné Petits pois carotte Tarte tropézienne
MERCREDI 16/01		Salade landaise Paupiette de volaille Riz Tarte au flan	Concombre à la crème Emincé de bœuf Purée Crème catalane
JEUDI 17/01		Potage/Croque-monsieur/Feuilleté au fromage Filet meunière/Raie à la grenobloise Grains de blé/Poêlée de légumes Fromage Fruit	Soirée Raclette
VENDREDI 18/01		Salade verte composée Lasagne/Pâtes bolognaises/Pâtes à la carbonara Fromage blanc aux fruits	

L'Intendante,
C. BABLON



: Produit issu
d'une exploitation
LOCALE



: Produit BIO

Le Proviseur,
Ph. CHATEAU



: Produit fait maison