





















SEMAINE DU 06 AU 10 JANVIER 2025	MENU	ENTREE	PLAT LEGUMES	LAITAGE	DESSERT
LUNDI 06 JANVIER 2025	Mâche Poisson blanc crème vin blanc Petits pois Gouda Compote				
MARDI 07 JANVIER 2025	Radis noir Bœuf bourguignon Carottes Faisselle Galette des rois				
MERCREDI 08 JANVIER 2025	Soupe vermicelle Escalope de dinde crème Brocolis Babybel Clémentine				
JEUDI 09 JANVIER 2025	Salade d'endives Gratin mexicain Chips maïs Yaourt fermier aromatisé Cocktail de fruits				
 VENDREDI 10 JANVIER 2025	Choucroute Saucisse Pomme de terre et chou Brie n Pomme				

Susceptible de modifications

Allergènes : 1- Céréales contenant du gluten 2- Crustacés 3- Œufs 4- Poissons 5- Soja 6- Lait 7- Fruits à coques 8- Céleri 9- Moutarde 10-Graines de sésame 11- Anhydride sulfureux 12- Sulfites 13- Lupin 14- Mollusques

Respect de la qualité nutritionnelle et l'équilibre alimentaire des repas servis en restaurants scolaires, conformément aux décrets