





















SEMAINE DU 13 AU 17 JANVIER 2025	MENU	ENTREE	PLAT LEGUMES	LAITAGE	DESSERT
LUNDI 13 JANVIER 2025	Carottes râpées Emincée de bœuf tomate Blé Tomme blanche Salade de fruits				
MARDI 14 JANVIER 2025	Coleslaw Brochette de poisson Riz Port Salut Pomme cuite au four				
MERCREDI 15 JANVIER 2025	Salade batavia Pâtes à la carbonara Petit suisse Compote				
JEUDI 16 JANVIER 2025	Betteraves rouges Rôti à la diable Purée Saint-Nectaire Banane				
VENDREDI 17 JANVIER 2025	Potage Cuisse de poulet Poêlées de légumes Fromage blanc sucré Flan pâtissier				

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