



# Menus du 20 au 24 janvier 2020

publié le 18/01/2020



## MENU



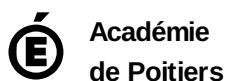
**Semaine du 20 Janvier au 24 Janvier 2020**

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE DE PÂTES TIHO MEMOLETTE	POTAGE TABOULÉ	OUI À LA COQUE ET SES MOULLETES	SALAD CHÈVRE CHAUD
CAROTTES À L'ORANGE	TRINCE DE BŒUF VIF (Viande de Bœuf Française)	LASAGNES AUX EPONARDS	TERRINE DE POISSON JAMBON GRILL HARICOT BLANC SAUCE TOMATE
POISSON FRAIS SEMIOULE BIO SALADE YAOURT	POÊLÉE DE LÉGUMES SALADE FROMAGE	SALADE FROMAGE YAOURT	SALADE FROMAGE YAOURT
FROMAGE BONNE / KIWI CLÉMENTINE	PETITS SUISSES AROMATISÉS	BOULI À LA CONFITURE *	CLÉMENTINE BONNE / BONNE

La Principale  
  
M. VANDON  
La Principale

L'équipe cuisine  
  
A. FAUMIER  
Viande de bœuf française

Le Gestionnaire  
  
J. FAUMIER  
Fabrication Maison



Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.

Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.