

DU 3 AU 7
JANVIER 2022



LUNDI 03

FEUILLETE FROMAGE

EMINCE DE DINDE
FAÇON KEBAB
SAUCE BLANCHE



Frites

FROMAGE BIO



COMPOTE DE FRUITS

MARDI 04

CAROTTE RAPEE LOCAL
A LA CARDAMONE
OU
CONCOMBRE 
A LA CREME D'ANETH

STEACK HACHE
SAUCE POIVRE



HARICOTS BEURRE

FROMAGE



LIEGEOIS

JEUDI 06

MACEDOINE MIMOSA
OU
ASPERGE
A LA CREME DE
FRAMBOISE

OMELETTE NATURE



COQUILLETTE A
L'EMMENTAL

YAOURT AUX FRUITS

FRUITS DE SAISON

VENDREDI 07

SALADE DE RIZ
AU SURIMI

POISSON PANE FRAIS

PETITS POIS / CAROTTES

PETIT SUISSE

GALETTE DES ROIS
OU
FRANGIPANE MAISON

Non, ce n'est pas encore le
moment pour faire
un régime...
La galette des rois arrive !



Haute qualité environnementale



Viande de France



Pêche durable



Produit bio



Produit local



Appel d'origine protégée ou contrôlée

La gestionnaire

J. MOURGUES



Les menus sont établis sous réserve de modification liée à l'approvisionnement.

La Principale

C. MACHALBA

