

MENU DU 6 AU 17 JANVIER



LUNDI 6 JANVIER	MARDI 7 JANVIER	JEUDI 9 JANVIER	VENDREDI 10 JANVIER
 <p>CAROTTES RAPPEES BIO</p> <p>STEAK HACHE BIO PATES BIO</p> <p>GALETTE DES ROIS </p>	 <p>SOUPE DE COURGE BIO</p> <p>GALETTE D'EPINARD ET FROMAGE SEMOULE</p> <p>CREME DESSERT CHOCOLAT BIO </p>	<p>MINI QUICHE AU FROMAGE</p> <p>POULET ROTI LABEL ROUGE POMMES DE TERRE BIO CAROTTES BIO</p> <p> FRUIT </p>	<p>CROMESQUI AU FROMAGE</p> <p>POISSON A L'INDIENNE BOULGOUR</p> <p>YAOURT BIO </p>
LUNDI 13 JANVIER	MARDI 14 JANVIER	JEUDI 16 JANVIER	VENDREDI 17 JANVIER
 <p>SOUPE DE CAROTTES BIO</p> <p>LASAGNE VEGETARIENNE</p> <p>FAR BIO</p>	 <p>ŒUF MIMOSA BIO</p> <p>ALIGOT SAUCISSES BIO</p> <p>YAOURT BIO AUX FRUITS ROUGES </p>	<p>SALADE MEXICAINE AU THON</p> <p>BLANQUETTE DE DINDE LABEL ROUGE RIZ</p> <p>FROMAGE AOP  FRUIT</p>	 <p>SOUPE MISO BIO</p> <p>POISSON DE NOS COTES HARICOTS VERTS BIO</p> <p>MOELLEUX AU CHOCOLAT BIO </p>



TOUS LES PLATS SONT FAIT MAISON
Les menus peuvent être modifiés pour éviter le gaspillage alimentaire

