




# Menu du 24 au 28 Janvier

	Lundi 24	Mardi 25	Jeudi 27	Vendredi 28
ou	<u>Carottes râpées</u>  	<u>Salade</u> / Fromage	Macédoine de légumes	Salade composée 
	<u>Quiche</u>	Salade/ Jambon de pays 	Concombre vinaigrette 	Feuilleté au fromage
	<u>Potage du jour</u>  	<u>Potage du jour</u>  	<u>Potage du jour</u>  	<u>Potage du jour</u>  
	Merguez végétarienne 	Escalope de dinde  à la crème	Sauté de boeuf  à la tomate	Poisson  sauce hollandaise
	Semoule 	Petits pois 	Pâtes  	Riz  
	<u>Ratatouille</u> 	Carottes 	Haricots verts  	Carottes 
ou	Fromage 	Fromage 	Fromage 	Fromage 
	Yaourt	Yaourt	Yaourt	Yaourt
ou	Entremets divers 	Île flottante 	Moelleux au chocolat 	Liégeois
	<u>Fruit</u>	Fruit	<u>Fruit</u> 	<u>Fruit</u> 



Plat conseillé pour un menu équilibré

Souligné = Produits frais de saison

Fait maison



Produits bio ou « bleu blanc cœur »

Le Chef de cuisine,

Le Gestionnaire,

Le Principal,

