

Lundi 20 Janvier

Poireaux

Et vinaigrette échalote

Self **Chou-fleur**  

Et vinaigrette échalote

Croustillant au fromage

Haricots verts* à la tomate



Portion fromage à pâte pressée

Self **Gouda à la coupe** 

Gaufre

Self **Rocher coco choco**

Pain  

Mardi 21 janvier

Batavia

et vinaigrette basilic

Self **Trio de crudités**
(carottes jaune et orange, navet)
et vinaigrette basilic

Base végétarienne chili  
(haricots rouges*, haricots plats, poivrons*,
tomates concassées,...)

Macaronis



St Nectaire à la coupe

Self **Portion de fromage à pâte molle** 

Abricots au sirop

Self **Compote pommes*romarin**

Pain de seigle  

Jeudi 23 Janvier

Menu BIO

Salade de pommes de terre*
à l'échalote

Self **Salade de lentilles**  

Petit Bouchon
Rôti de veau*
au jus



ou
Jeune Pousse
Œufs durs
sauce crème
(crème, farine de riz,...)



Carottes à la crème



Fromage frais aux fruits



Fruit de saison

Self **Fruit de saison**

Pain  

Vendredi 24 janvier

Chou blanc râpé*
assaisonné

Self **Salade verte** 
et vinaigrette nature

Petit Bouchon
Paella poisson
(portion de poisson (colin), crevettes,
moules, tomates, poivrons...)

ou
Jeune Pousse
Base légumes braisés
(flageolets*, poivrons*, courgettes*, thym,
basilic,...)

Riz de paella
(petits pois, poivrons, concentré tomates...)
sans chorizo sans fruits de mer

Yaourt nature* et sucre

Self **Yaourt aromatisé**

Fruit de saison

Self **Fruit de saison**

Pain  