



Semaine du 10 au 14 janvier 2022

La ronde des pains



Menu végétarien
Pain BIO

Pain aux graines de sésame	Pain aux céréales	Pain de campagne	Pain de seigle	
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	
Endives aux pommes	Velouté de carottes (vache qui rit)	Taboulé à l'emmental (semoule, tomates, concombres, citron)		Radis sauce fromage blanc
Escalope de veau hachée (100% viande de veau)	Blanquette de dinde à la crème	Roti de bœuf	Omelette ciboulette	Filet de colin meunière et citron
Gratin dauphinois	Macaronis	Brocolis persillés (béchamel)	Blé aux petits légumes (carottes, céleri, poireaux)	Haricots verts et pommes de terre
			Vache qui rit	
Yaourt aux fruits	Clémentine	Roulé au chocolat	Pomme bicolore	Flan caramel

Pain et chocolat
Jus de fruit



Innovation Culinaire



Agriculture Biologique



Produits Locaux



Production maison



Plat végétarien



Label Rouge



Pêche durable



Origine France



Le pain servi tous les jours est issu de l'agriculture biologique et fabriqué localement

La liste des allergènes est disponible à la caisse des écoles

(menu proposé sous disponibilité des produits)

