






Menus Elémentaires 5 Composantes

Semaine du 26 au 30 JANVIER 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Quinoa façon taboulé, carottes et mimolette</p> <p>Saucisse de Toulouse</p> <p>Torsades</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Salade verte vinaigrette</p> <p>Couscous</p> <p>boulette bœuf volaille (UE)</p> <p>Fromage fondu carré</p> <p>Crumble pomme cannelle</p>	<p>Salade de betteraves vinaigrette</p> <p>Œuf dur sauce aurore</p> <p>Fondue de poireaux</p> <p>Pont l'Evêque </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Endives aux croutons</p> <p> Sauté de bœuf sauce façon gardiane (orange, tomate, balsamique)</p> <p>Riz créole</p> <p>Brie</p> <p>Dessert lacté chocolat à boire</p>	<p> Carottes râpées à l'aneth</p> <p> Merlu PMD chorizo</p> <p>Choux de Bruxelles et purée de pommes de terre</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Salade de fruits frais</p>

Légende :



Décongelé



Produit de la mer durable



Appellation d'Origine Protégée



Issu de l'Agriculture Biologique



Plat végétarien



Œuf de poule élevée en plein air