



SEMAINE 04 - DU 22 AU 26 JANVIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage poireaux, pommes de terre	Carottes râpées	Tranche de surimi mayonnaise	Pâte en croûte*	Salade verte
Rôti de dindonneau sauce forestière	Dés de colin aux graines de céréale	Chipolatas*	Colombo de veau (PC)	Lasagnes végétarienne (PC)
Coquillettes	Lentilles vertes	Petits pois carottes		
<u>Fromage blanc sucré</u>	<u>Brie</u>	Samos	<u>Carré de l'Est</u>	Buchette
<u>Fruit de saison</u>	<u>Tarte aux pommes</u>	Gâteau fromage blanc et fleur oranger	Liégeois vanille	Compote de pommes fraises
S/P : Rôti de dindonneau S/V : Pané de blé tomates mozzarella		S/P : Saucisse de volaille S/V : Tranche de surimi / Poisson meunière	S/P : Pâté croûte de volaille / choucroute sans porc S/V : Salade de pâtes / Choucroute au poisson / Colombo de poisson	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Madeleine nature	Baguette	Gaufre	Baguette	Briochette pépites de chocolat
Yaourt aromatisé	Pâte à tartiner	Yaourt à boire à la vanille	Beurre et confiture	Petit suisse aux fruits
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus multi-fruits	Fruit

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS :

Salade Landaïse: salade verte, pdt, gésiers, tomates, mais
Colombo de veau: Courgettes, pdt, tomates, sauce curry.
Parmentier de légumes: Purée de pommes de terre, égréné végétal, carotte, fèves, poivrons, oignons, tomates.

S/P: Sans Porc **S/V**: Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire