



du 13 au 17 janvier 2025



LUNDI

MARDI

MERCREDI

AROM PIMENT

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Carottes râpées BIO vinaigrette



Potage du Chef aux légumes



Chou rouge vinaigrette



Pâté de foie

Menus de substitutions :

Haricots verts vinaigrette

Terrine de légumes tricolore

PLAT

Saucisses de strasbourg

Pizza au fromage



Rôti de veau sauce hongroise



Colin MSC sauce crème



Menus de substitutions :

Saucisses de volaille
Beignets de calamar + ketchup

Galette de soja sauce hongroise

GARNITURE

Tortis HVE sauce tomate



Salade verte



Blé CE2



Riz de Camargue IGP



LAITAGE

Petit Louis à tartiner



Fromage

DESSERT

Fromage blanc aux fruits

Fruit de saison RUP



Compote de pommes HVE



Fruit de saison BIO



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté
Région UltraPériphérique



HVE



MSC
Agri éthique France



AOP



CE2



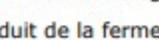
IGP



Produits biologiques



Produit de la ferme



Nous te souhaitons un bon appétit !