





	<b>lundi</b> <b>15 janvier 2024</b>	<b>mardi</b> <b>16 janvier 2024</b>	<b>mercredi</b> <b>17 janvier 2024</b>	<b>jeudi</b> <b>18 janvier 2024</b>	<b>vendredi</b> <b>19 janvier 2024</b>
<b>Entrée</b>	<b>Rillettes de thon</b> <b>et pain de mie</b>	<b>Soupe de légumes</b> <b>et croûtons</b>	<b>Jambon blanc</b>	<b>Mortadelle</b>	<b>Riz légumier</b>
<b>Plat principal</b>	<b>Sauté de poulet à la</b> <b>dijonnaise</b>	<b>Chili sin carne</b>	<b>Tarte 3 fromages</b>	<b>Burger de veau</b> <b>sauce Napolitaine</b>	<b>Cordon bleu</b>
<b>Accompagnement</b>	<b>Purée de carottes</b>	<b>Riz Créole</b>	<b>Salade verte</b>	<b>Pâtes BIO</b>	<b>Haricots verts</b> <b>persillés</b>
<b>Fromage / Laitage</b>	<b>Edam BIO</b>	<b>Saint Paulin</b> <b>à la coupe</b>	<b>Yaourt</b> <b>aux fruits</b>	<b>Yaourt nature</b> <b>sucré</b>	<b>Emmental</b> <b>à la coupe</b>
<b>Dessert</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Fruit de</b> <b>saison BIO</b>	<b>Palet breton</b> <b>BIO</b>	<b>Cake au citron de</b> <b>Sicile</b>	<b>Fruit de</b> <b>saison BIO</b>




Viande Bovine Française



Produit en Occitanie



Fait maison



Agriculture Biologique



Lait collecté et transformé en France



« Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE ».

