





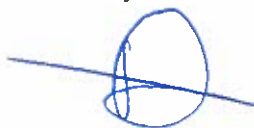
1 à 2 tranches de pain conseillées

1 DESSERT OU 1 FRUIT

Semaine du 13 janvier au 17 janvier 2025

	<b>ENTRÉE</b>	<b>PLAT DE RÉSISTANCE</b>	<b>FROMAGE / DESSERT</b>
<b>LUNDI</b>	salade mexicaine chou fleur sauce cocktail tomates en salade potage	steak haché steak de merlu coquillettes sauce poivre	<u>FROMAGE</u> yaourt nature / moncardi <u>DESSERT</u> fruits de saison
<b>MARDI</b>	carottes râpées charcuterie assiette de la mer potage	pané blé végétal purée de carottes	<u>FROMAGE</u> bonbel / mimolette <u>DESSERT</u> crème pistache fruits de saison
 <b>MERCREDI</b>			
<b>JEUDI</b>	céleri rave poireau vinaigrette salade verte aux croûtons potage	tomates farcies au bœuf tomates farcies au poisson riz	<u>FROMAGE</u> emmental / gouda <u>DESSERT</u> panacotta fruits rouges crème brûlée
<b>VENDREDI</b>	piémontaise salade de riz potage	saucisse de volaille saucisse veggie pommes de terre vapeur brocoli	<u>FROMAGE</u> yaourt nature / camembert <u>DESSERT</u> fruits et compote

La Principale



La Gestionnaire



Le Chef de cuisine

