



Semaine du 20 au 24 Janvier 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<b>Salade Basque (pommes de terre, tomates, thon)</b>	<b>Betteraves HVE</b>	<b>Rillettes</b>	<b>Médaille de surimi mayonnaise</b>	<b>Salade du chef (tomates, maïs, fromage et salade)</b>
			Carottes râpées		
Plats Protidiques	<b>Pilons de poulet basquaise</b>	<b>Croustillant fromager</b>	<b>Tajine de poisson MSC</b>	<b>Gratin de pâtes, ratatouille et fromage BIO</b>	<b>Beignets au calamar</b>
	<i>Tarte au fromage</i>	<i>Croustillant fromager</i>		<i>Gratin de pâtes, ratatouille et fromage</i>	
Accompagnements	<b>Semoule BIO</b>	<b>Beignets de choux fleurs</b>	<b>Riz BIO</b>	<b>(plat complet)</b>	<b>Duo de carottes jaunes et oranges</b>
Fromage Laitage	<b>Bûchette de chèvre mélange</b>	<b>Mimolette</b>	<b>Yaourt sucré</b>	<b>Pointe de brie BIO</b>	<b>Vache qui rit BIO</b>
Desserts	<b>Liégeois chocolat</b>	<b>Compote pomme abricot BIO</b>	<b>Fruit frais</b>	<b>Yaourt fruit mixé fraise BIO</b>	<b>Eclair vanille</b>

Suggestion Convivio

(#) Plat contenant du porc

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

HVE: Haute Valeur Environnementale

Viande Française (bœuf, porc, volaille)

Produit local

Produit de saison

Produit végétarien

Produit bio