













Menus du 13 au 17 Janvier 2025

| Lundi | Mardi "Menu alternatif" | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--|--|----------|--|---|
|  Macédoine* à la vinaigrette | Céleri à la mayonnaise    | | Sardines, beurre |   Potage de légumes |
| Parmentier de poisson* (Issu de pêche durable et responsable)  | Raviolis de légumes | |   Escalope de dinde et son jus |   Poulet rôti |
| | Salade verte  | | Poêlée de haricots verts  | Pommes Rosti |
| Camembert | Yaourt au sucre de canne (La Bazinière 79) | | Flan à la vanille | Chèvre |
| Pommes (Local Talbot Fruit Chanteloin)  | | | |  Purée de fruits |



Elaboré par nos soins



Viande Origine France



Légumes et fruits frais

(HVE) Haute Valeur Environnemental ou (CE2) certification environnementale reconnue de niveau 2

* Produits crus nature surgelés