

# MENU

		Allergènes
<b>Lundi 5 janvier</b>	<b>Charcuterie</b>	I
	<b>Raviolis aux légumes</b>	FCA
	<b>Galette des rois</b>	FCA

<b>Mardi 6 janvier</b>	<b>Endives BIO</b>	MI
	<b>Hachis Parmentier à la patate douce</b>	A
	<b>Crumble aux pommes BIO</b>	AF

<b>Jeudi 8 janvier</b>	<b>Carottes rapées BIO</b>	MI
	<b>Jambon braisé</b>	
	<b>Frites</b>	
	<b>Fromage BIO</b>	A
	<b>Compote BIO</b>	

<b>Vendredi 9 janvier</b>	<b>Soupe de légumes BIO</b>	A
	<b>Nuggets de blé</b>	FCA
	<b>Purée de potiron</b>	A
	<b>Fromage blanc BIO à la figue</b>	A

Les menus sont susceptibles d'être modifiés

Liste allergènes : A lait/B soja/ C Oeuf/D poisson/E crustacé/ F blé/ G fruits à coques/H sésame/ I sulfite/ K arachide/  
L céleri/ M moutarde/ N lupin/O mollusque

# Menu

		Allergènes
Lundi 12 janvier	Céleri rémoulade	L C
	Pâtes BIO aux fromages BIO	AF
	Fruit BIO	

Mardi 13 janvier	Taboulet BIO	F
	Calamars	D
	Purée de butternut	A
	Fromage BIO	A
	Fruit BIO	

Jeudi 15 janvier	Soupe de lentilles BIO	A
	Saucisse de bœuf	
	Petits pois BIO	
	Yaourt BIO	A

Vendredi 16 janvier	Betteraves BIO	MI
	Poisson sauce citronnée	AD
	Riz BIO	
	Fromage BIO	A
	Fruit BIO	

Les menus sont susceptibles d'être modifiés

Liste allergènes : A lait/ B soja/ C Oeuf/ D poisson/ E crustacé/ F blé/ G fruits à coques/ H sésame/ I sulfite/ K arachide/ L céleri/ M moutarde/ N lupin/ O mollusque

# MENU

		Allergènes
Lundi 19 janvier	Soupe de potirons châtaignes	A
	Gratin de macaronis BIO aux poissons	ADF
	Fromage BIO	A
	Fruit BIO	

Mardi 20 janvier	Salade de perles au thon	MIFD
	Lapin à la moutarde	M
	Gratin de chou-fleur BIO	A
	Fromage BIO	A
	Fruit BIO	

Jeudi 22 janvier	Soupe tomate vermicelle	
	Tempura de colin	CFD
	Haricot vert BIO	A
	Yaourt BIO	A

Vendredi 23 janvier	Salade verte BIO mimolette	MIA
	Pâtes BIO au pesto	FAG
	Charlotte aux fruits rouges	AC


Les menus sont susceptibles d'être modifiés


Liste allergènes : A lait/B soja/ C Oeuf/ D poisson/E crustacé/ F blé/ G fruits à coques/H sésame/ I sulfite/ K arachide/  
L céleri/ M moutarde/ N lupin/O mollusque

# MENU

		Allergènes
Lundi 26 janvier	Potage saint germain BIO	A
	Chili con carne	
	Riz BIO	
	Yaourt BIO	A

Mardi 27 janvier	Carottes rapées BIO	MI
	Sauté de poulet BIO	
	Gratin de chou romanesco	A
	Crème dessert	A

 Jeudi 29 janvier	Menu des îles	
	Tempura de crevettes	FCE
	Rougaille saucisse	
	Riz BIO	
	Perles coco coulis de mangue	ACF



Vendredi 30 janvier	Surimi Mayo	DC
	Potatoes burger	A
	Salade verte BIO	MI
	Yaourt BIO	A

Les menus sont susceptibles d'être modifiés

Liste allergènes : A lait/B soja/ C Oeuf/ D poisson/E crustacé/ F blé/ G fruits à coques/H sésame/ I sulfite/ K arachide/  
L céleri/ M moutarde/ N lupin/O mollusque