

# MENU

		Allergènes
Lundi 5 janvier	<b>Charcuterie</b>	I
	<b>Raviolis aux légumes</b>	FCA
	<b>Galette des rois</b>	FCA
Mardi 6 janvier	<b>Endives BIO</b>	MI
	<b>Hachis Parmentier à la patate douce</b>	A
	<b>Crumble aux pommes BIO</b>	AF
Jeudi 8 janvier	<b>Carottes rapées BIO</b>	MI
	<b>Jambon braisé</b>	
	<b>Frites</b>	
	<b>Fromage BIO</b>	A
	<b>Compote BIO</b>	
Vendredi 9 janvier	<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	<b>Soupe de potirons châtaignes</b>	A
	<b>Gratin de macaronis BIO aux poissons</b>	ADF
	<b>Fromage BIO</b>	A
	<b>Fruit BIO</b>	
Mardi 20 janvier	<b>Salade de perles au thon</b>	MIFD
	<b>Lapin à la moutarde</b>	M
	<b>Gratin de chou-fleur BIO</b>	A
	<b>Fromage BIO</b>	A
	<b>Fruit BIO</b>	
Jeudi 22 janvier	<b>Soupe tomate vermicelle</b>	
	<b>Tempura de colin</b>	CFD
	<b>Haricot vert BIO</b>	A
	<b>Yaourt BIO</b>	A
Vendredi 23 janvier	<b>Salade verte BIO mimolette</b>	MIA
	<b>Pâtes BIO au pesto</b>	FAG
	<b>Charlotte aux fruits rouges</b>	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	<b>Potage saint germain BIO</b>	A
	<b>Chili con carne</b>	
	<b>Riz BIO</b>	
	<b>Yaourt BIO</b>	A

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

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

Vendredi 30 janvier	<b>Surimi Mayo</b>	DC
	<b>Potatoes burger</b>	A
	<b>Salade verte BIO</b>	MI
	<b>Yaourt BIO</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