


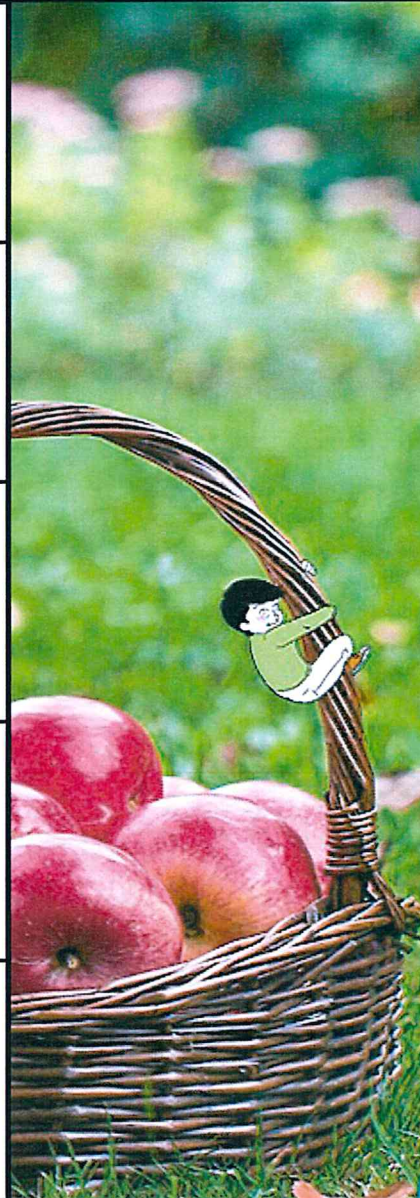






ECOLE LE BREUIL - Du 18/01/2021 au 22/01/2021

		Menu	
	Lundi	Carottes rapées régionales  - Vinaigrette Emincé de filet de poulet - Sauce crème Filet de hoki  - Sauce crème Coeur de blé pilaf Camembert Flan nappé caramel	
	Mardi	Saucisson à l'ail - , cornichons Steak haché de boeuf - Sauce au bleu Filet de cabillaud  - Sauce aromates Chou fleur béchamel Cantal  Clementine	
	Mercredi		
	Jeudi	Taboulé Saucisse de Toulouse grillée Omelette nature Épinards Fromage blanc Salade de fruits au sirop	
	Vendredi	Salade verte - Vinaigrette Coquillettes Bio aux allumettes de dinde  Gratin de pâtes au colin Suisse sucré Gâteau aux myrtilles	

ECOLE LE BREUIL - Du 25/01/2021 au 29/01/2021

Menu	
 <p>Lundi</p>	<p>Céleri régional râpé 🇷🇪 - Sauce Rémoulade Jambon braisé - Sauce dijonnaise Filet de colin d'Alaska 🐟 - Sauce citron Pommes de terre noisette Yaourt régional arôme 🇷🇪 Donuts</p>
<p>Mardi</p>	<p>Crêpe au fromage Falafels Mélange de petits pois et carottes Buchette lait mélange Banane Bio 🇧🇮</p>
<p>Mercredi</p>	
<p>Jendredi</p>	<p>Haricots verts - Vinaigrette à l'échalote Sauté de boeuf régional 🇷🇪 - Sauce Milanaise Filet de hoki 🐟 - Sauce Milanaise Riz Bio Pilaf 🇧🇮 Saint Nectaire 🇷🇪 Kiwi Bio 🇧🇮</p>
<p>Vendredi</p>	<p>Salade de carottes et chou Filet de poisson pané -, citron Aiguillettes de poulet 🇫🇷 - Sauce au curry Légumes du jour Fromage fondu Compote fraîche pomme 🇫🇷</p>

