



**SEMAINE DU 27 JANVIER AU 02 FEVRIER 2025**










	LUNDI	Qté	MARDI	Qté	MERCREDI	Qté	JEUDI	Qté	VENDREDI	Qté	SAMEDI	Qté	DIMANCHE	Qté
ENTREES	Potage potiron		Concombre à la crème 		Repas Chinois Nems au poulet Grignotines de porc sauce asiatique*		Salade verte		Repas Chandeleur Crêpe jambon fromage* Emincé de bœuf aux oignons 		Pâté de volaille		Tomate	
PLATS	Cuisse de poulet rôti		Filet de colin gratiné au fromage		Riz cantonnais Faisselle Dessert chinois		Lasagnes bolognaise (PC)		Haricots verts Yaourt aux fruits Crêpe au chocolat		Sauté de dinde sauce champignons		Cuisse de poulet rôti	
ACCOMP.	Purée de carottes		Penne								Riz		Poêlé bretonne	
FROMAGES	Cantafrais		Yaourt aromatisé		Repas du soir Salade mixte Poisson poêlé au beurre Jardinière de légumes Fromage blanc Fruit		Pointe de Brie		Repas du soir Pamplemousse Ravioli (PC) Camembert Fruit		Fromage		Produit laitier	
DESSERTS	Mousse au chocolat		Fruit de saison				Fruit de saison				Fruit de saison		Pâtisserie	

(P.C) = plat complet

(\*) Contient du porc

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

INFORMATIONS
<b>Salade domino</b> : pommes de terre, carottes, petits pois, maïs
<b>Tomate antiboise</b> : tomates, thon, poivrons, olives noires

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

NOM DU CLIENT :