

# LE MENU DE LA SEMAINE

MOIS HIVER 4C

Semaine du 4 au 8 janvier 21

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Carottes rapées bio mimosa	Salade d'endives aux noix	Concombres aux dés de gouda	Omelette bio	Chou rouge aux pommes
Hachis parmentier aux légumes et lentilles	Fricassée de poulet forestière	Sauté de bœuf sauce poivrons	Duo de haricots beurre et rouges au pesto	Sauté de porc aux épices douces
Cantal AOP	Macaronis bio	Pommes de terres sautées	Brie	Boulgour
Poire	Yaourt nature sucré bio de la ferme de Kerdestan	Compote de pomme Bio, petit beurre biscuit	Galette des rois	Clémentines

## LÉGENDE



Volaille française



Viande bovine Française



Agriculture Biologique Europe



Viande de porc Français



Desserts de ma mamie



Agriculture raisonnée



Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien



Pêche responsable

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »