

# LE MENU DE LA SEMAINE

MOIS HIVER 4C

SEMAINE 18 au 22 janvier 21












LUNDI

MARDI












MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade de mâche mimolette et croûtons	Goulash de bœuf 	Velouté de lentilles bio 	Gratin de Gnocchis à l'emmental 	Salade iceberg aux noix et fromage de chèvre
Filet de poisson pané citron 	Riz / Julienne de légumes 	Rôti de dinde jus à l'estragon 	Poêlée campagnarde	Rôti de porc au jus d'ail 
Brocolis et pommes de terre à l'échalote	Conté AOP 	Boulgour	Coulommiers Bio 	Purée de pdt
Eclair au chocolat	Pomme bio " Verger du Plessis Inguiniel" 	Salade de fruits	Orange	Yaourt nature bio sucré "de la ferme de Kerdestan" 

## LÉGENDE

 Label Rouge	 Viande bovine Française	 Agriculture Biologique Europe	 Viande de porc Français	 Volaille française	 Desserts de ma mamie
 Agriculture raisonnée	 Appellation d'Origine Protégée	 Plat végétarien	 Pêche responsable	 Haute valeur environnementale	

« 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. »