



Menu des mercredis du mois Janvier 2019

(sous réserve d'approvisionnement)

| | MERCREDI | MERCREDI | MERCREDI | MERCREDI |
|-------------------------------------|----------------------------------|---|------------------------------|-----------------------------------|
| | Carottes râpées | Betteraves vinaigrette | Endives et dès de gouda | Salade de farfalles à la tapenade |
| | Salade verte | Cœur de palmier | Salade verte et dès de gouda | Salade de riz parisienne |
| | Filet de colin sauce bonne femme | Bœuf aux olives | Fricassé de poulet | Paleron de boeuf |
| | Semoule | Poêlée printanière | Blé | Petits pois |
| | Gouda | Cantafrais | | Edam |
| | Samos | Emmental | | Carré frais |
| | Marron Suisse | | Petits suisses sucrés | |
| | Mousse au chocolat |  Brioche des Rois | Petits suisses aromatisés | Fruit de saison au choix |
| REPAS PIQUES NIQUES FROIDS | Salade provençale poulet | Salade italienne | Taboulé poulet | Salade méditerranéenne |
| | Chips | Chips | Chips | Chips |
| | Emmental | Edam | Emmental | Edam |
| | Fruit de saison | Crème dessert chocolat UHT | Fruit de saison | Compote |
| REPAS PIQUES NIQUES AMBIANTS | Pâté de volaille | Pâté de volaille | Pâté de volaille | Pâté de volaille |
| | Saladière niçoise | Saladière Pasta | Saladière niçoise | Saladière Pasta |
| | Chips | Chips | Chips | Chips |
| | Fruit de saison | Crème dessert chocolat UHT | Fruit de saison | Compote |
| REPAS PIQUES NIQUES SANDWICH | Tomate croq'sel | Tomate croq'sel | Tomate croq'sel | Tomate croq'sel |
| | Sandwich poulet | Sandwich fromages | Sandwich thon | Pain bagnat |
| | Chips | Chips | Chips | Chips |
| | Fruit de saison | Crème dessert chocolat UHT | Fruit de saison | Compote |

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.



Pâtisseries et plats complets faits "maison"



Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes frais



Produits issus de l'Agriculture Biologique



100% de nos fruits sont locaux (<160 km) (excepté les fruits exotiques et agrumes)