












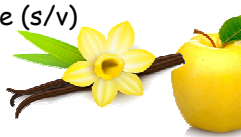










L'équipe de la cuisine centrale vous propose



SEMAINE 3

	TYPE	PLAT
<p>Lundi 13 Janvier 2025</p>  	DEJEUNER	<p>Radis au beurre Concombre façon Tzatziki Cordon bleu de dinde Carré tendre de pommes de terre BIO (s/v) Brocolis à la béchamel Eclair au chocolat Flûte</p>   
<p>Mardi 14 Janvier 2025</p>   	DEJEUNER	<p>Carottes râpées Jambon de pays au beurre Oeuf dur (s/v) Sauté de bœuf à la provençale Aiguillettes de blé et carottes panées (s/v) Tagliatelles Petit suisse Clémentine Flûte</p>   
<p>Mercredi 15 Janvier 2025</p> 	DEJEUNER	<p>Taboulé à l'orientale Tomates en vinaigrette Haricots verts à la bolognaise BIO Haricots verts et omelette (s/v) Tartare nature Compote pomme vanille Flûte</p>   
<p>Jeudi 16 Janvier 2025</p>  	DEJEUNER	<p>Salade de lentilles Sardine au beurre Œuf dur Epinards et blé (plat complet) Camembert Banane Flûte</p>  
<p>Vendredi 17 Janvier 2025</p>  	DEJEUNER	<p>Avocat Velouté de courgettes au fromage fondu Raviolis au saumon Salade verte aux croûtons Salade de fruits Muffin au citron Flûte</p> 



(s/v) Substitut sans viandes
 Rappel : le contenu des menus n'est pas contractuel.
 Des modifications peuvent être effectuées sur ces menus
 et les origines des viandes.