






















L'équipe de la cuisine centrale vous propose



SEMAINE 4

PLAT

<p>Lundi 20 Janvier 2025</p>  	<p>DEJEUNER</p> 	<p>Céleri à la sauce cocktail Chorizo beurre Sardine au beurre (s/v) Côte de porc charcutière Filet de poisson meunière (s/v) Lentilles cuisinées Coulommiers Kiwi* BIO  Flûte</p>  
<p>Mardi 21 Janvier 2025</p> 	<p>DEJEUNER</p>	<p>Radis au beurre Carottes râpées mimosa Aiguillette de colin panée et sa sauce au citron Semoule au beurre Petit suisse  Pomme* AOP  Beignet fourré au chocolat Flûte</p>  
<p>Mercredi 22 Janvier 2025</p> 	<p>DEJEUNER</p>  	<p>Salade verte à la féta Quiche lorraine Quiche aux poireaux (s/v) Blanquette de veau à l'ancienne Filet de colin persillé au basilic (s/v) Beignets de chou fleur Bûchette aux laits mélangés Orange Flûte</p> 
<p>Jeudi 23 Janvier 2025</p> 	<p>DEJEUNER</p>	<p>Pomelos Salade de haricots coco aux olives Escalope de poulet aux oignons Dos de colin meunière (s/v) Chou vert et pommes de terre Chou à la vanille Flûte</p>  
<p>Vendredi 24 Janvier 2025</p> 	<p>DEJEUNER</p>	<p>Velouté de légumes aux croustons Cannelloni ricotta épinards Salade verte Fromage blanc à la vanille Banane 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.