

Menus de la

Semaine du 20 au 24 Janvier 2025



Desservir pour mieux grandir

Lundi



Taboulé (semoule bio)

Gluten



Chipolatas

Pas d'allergènes

Mardi

Velouté Dubarry (chou-fleur, PDT)

Lait



Gratin de pâtes, butternut, carottes, fromage râpé

Lait gluten



Mercredi

Entrées

Chou chinois aux raisins et abricots secs

Sulfites moutarde

Jeudi

Plat

Rôti de veau sauce chasseur

Gluten lait



Vendredi



Mâche et betteraves bio vinaigrette

Sulfites moutarde



Colin sauce aux épices

Poisson, gluten, lait

Accompagnement

Petits pois

Pas d'allergènes

Salade verte

Sulfites moutarde



Pommes de terre

lait



Riz bio à l'Indienne

Lait moutarde

Mimolette

Lait

Brie

Lait

Fromage frais tartare

Lait

Pont l'évêque AOP

Lait



Fruit

Pas d'allergènes

Crème dessert saveur vanille

Lait



Compote pommes bananes

Pas d'allergènes



Gâteau haricots blancs, cacao



Œufs sc ja



Appellation d'origine protégée

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Agriculture biologique



Produit Français



Produit de la mer durable



Label Rouge



Végétarien



sodexo

Tout commence au quotidien