



MENUS DU 12 AU 15 JANVIER

<u>LUNDI</u> Carottes râpées* Beignets de calamars Riz à la crème* Fruits de saison*	<u>Goûters</u> Fruits de saison* Pain et chocolat
<u>MARDI – Menu végétarien</u> Haricots verts en salade* Dahl de lentilles, sauce coco Boulgour* Compote de pommes et poires*	<u>Goûters</u> Fruits de saison* Pain et fromage
<u>MERCREDI</u> Salade de haricots rouges et œufs durs* Boulettes d’agneau et leur jus Semoule* Dessert au choix*	<u>Goûters</u> Fruits de saison* Atelier pâtisserie : Cookies
<u>JEUDI</u> Soupe de courge et poireau* Blanquette de poulet Coquillettes* Milk-shake à la banane*	<u>Goûters</u> Fruits de saison* Brioche tranchée
<u>VENDREDI</u> Salade verte* Sauté de bœuf au paprika Purée de légumes* Yaourt*	<u>Goûters</u> Fruits de saison* Gâteau maison aux pommes*

- *Produits issus de l’agriculture biologique.
- Repas accompagnés de pain complet à volonté.
- Les assaisonnements sont au jus de citron*, vinaigre balsamique, huile d’olive* et de colza.
- 10h00-10h30 : en-cas des élémentaires (pain*, fromage* et pommes*).