



## MENUS DU 19 AU 23 JANVIER

<b><u>LUNDI</u></b> Carottes et haricots verts en salade* Filet de merlu à la crème   Riz basmati* Fruits *	<b><u>Goûters</u></b> Fruits de saison* Pain et chocolat
<b><u>MARDI – Menu végétarien</u></b> Brocolis en salade* Gratin de pâtes béchamel aux légumes* Compote de pommes*	<b><u>Goûters</u></b> Fruits de saison* Brioche
<b><u>MERCREDI</u></b> Chou-fleur en salade* Nuggets de poulet   Quinoa* Dessert au choix*	<b><u>Goûters</u></b> Fruits de saison* Petits-beurre au chocolat
<b><u>JEUDI</u></b> Salade verte* Hachis parmentier* Yaourt au sucre*	<b><u>Goûters</u></b> Fruits de saison* Pain et fromage
<b><u> VENDREDI</u></b> Soupe de poireaux et patate douce* Filet mignon à la moutarde   Orge perlé* Crumble aux pommes et fruits rouges*	<b><u>Goûters</u></b> Fruits de saison* Gâteau maison à l'orange*

- \*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\*).