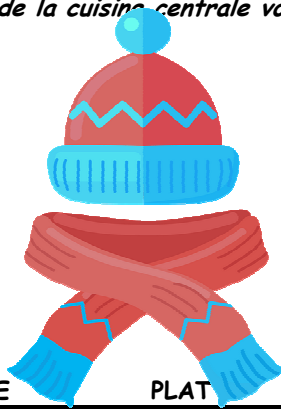




















L'équipe de la cuisine centrale vous propose



**SEMAINE 3**

	TYPE	PLAT	
<p>Lundi 13 Janvier 2025</p>  	DEJEUNER	<p>Radis au beurre 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 Sauté de bœuf à la provençale Aiguillettes de blé et carottes panées (s/v) Pommes noisettes Petit suisse Clémentine Flûte</p>	 
<p>Mercredi 15 Janvier 2025</p> 	DEJEUNER	<p>Taboulé à l orientale Haricots verts à la bolognaise BIO Haricots verts et omelette (s/v) Tartare nature Compote pomme vanille Flûte</p>	  
	GOÛTER	<p>Candy'up au chocolat Cookie Pomme</p>	
<p>Jeudi 16 Janvier 2025</p> 	DEJEUNER	<p>Salade de lentilles Œuf dur Epinards et blé (plat complet) Camembert Banane Flûte</p>	
<p>Vendredi 17 Janvier 2025</p> 	DEJEUNER	<p>Velouté de courgettes au fromage fondu Raviolis au saumon Yaourt aromatisé Salade de fruits Flûte</p>	

\*Aide UE à destination des écoles



(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.