




















L'équipe de la cuisine centrale vous propose



SEMAINE 4

SEMAINE 4	TYPE	PLAT
Lundi 20 Janvier 2025   	DEJEUNER	Céleri à la sauce cocktail Saucisse végétale Lentilles cuisinées Coulommiers Kiwi* BIO  Flûte 
Mardi 21 Janvier 2025 	DEJEUNER	Radis au beurre Aiguillette de colin panée et sa sauce au citron Semoule au beurre Petit suisse  Pomme* AOP  Flûte 
Mercredi 22 Janvier 2025  	DEJEUNER	Salade verte à la fête Blanquette de veau à l'ancienne Poisson pané (s/v) Beignets de chou fleur Orange Flûte 
GOÛTER		Kiri Jus de pomme Flûte 
Jeudi 23 Janvier 2025 	DEJEUNER	Pomelos  Escalope de poulet aux oignons Dos de colin meunière (s/v) Chou vert et pommes de terre Eclair au chocolat  Flûte
Vendredi 24 Janvier 2025 	DEJEUNER	Velouté de légumes aux croustons Cannelloni ricotta épinards  Yaourt aromatisé Banane Flûte 

*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.