MENUS JANVIER 2024

Le chef vous propose :

MERCREDI 10/01

Endive vinaigrette

Sauté de veau à la crème
(sans viande : boulettes de soja tomate basilic)

Semoule égrenée

Petit Louis

Cocktail de fruits

MERCREDI 17/01

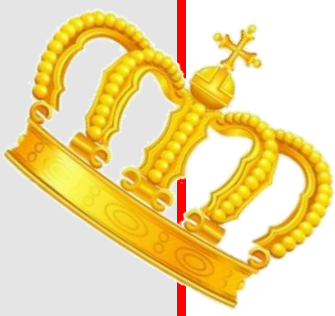
Carottes bio râpées vinaigrette

Gnocchis gratinés sauce tomate

Fromage fondu Le carré

Galette des rois

Fêtons les rois



MERCREDI 24/01

Feuilleté fromage

Escalope de poulet au jus
(sans viande : quenelles natures sauce tomate)

Haricots verts sautés

Vache qui rit

Flan chocolat

MERCREDI 31/01

Céleris rémoulade

Omelette sauce tomate

Riz pilaf

Yaourt sucré

Fruit de saison

Tributaire des arrivages et vigilants sur la qualité, certains produits de ce menu sont susceptibles d'être remplacés
* plat à base de porc (proposition de remplacement)

Bon appétit !

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »