

# MENUS SEMAINE 02

DU LUNDI 6 JANVIER AU VENDREDI 10 JANVIER 2025









**Lundi**

**Mardi**

**Jeudi**

**Vendredi**

|   |   |   |   |
|---|---|---|---|
| <p>Samoussa de légumes</p> <p><i>Epices</i></p> <p>Steack haché sauce bordelaise</p>  <p><i>Lactose</i></p> <p>Petits pois à la française</p> <p>Tomme de Savoie bio  </p> <p><i>Lactose</i></p> <p>Kiwi  </p> | <p>Salade Coleslaw</p> <p><i>Moutarde, lactose, œuf</i></p> <p>Poulet Tandoori </p> <p><i>Epices, lactose</i></p> <p>Légumes de tajine et semoule</p> <p><i>Gluten, épices</i></p> <p>Galette des rois</p> <p><i>Lactose, gluten, fruits à coques, œuf</i></p> | <p>Betteraves rouges et concombre</p> <p><i>Moutarde</i></p> <p>Calamar à l'Armoricaine</p> <p><i>Epices, lactose, mollusque</i></p> <p>Riz</p> <p>Fromage blanc aux fruits bio  </p> <p><i>Lactose</i></p> | <p>Potage aux légumes bio  </p> <p><i>Céleri</i></p> <p>Pizza 4 fromages (maison)</p> <p><i>Gluten, lactose</i></p> <p>Crème dessert au caramel</p>   <p><i>Lactose</i></p> |
|---|---|---|---|

  Agriculture biologique  Produit à la ferme  Viande française  Produit conditionné en eau,  Union européenne  Indication géographique Protégée  Appellation d'Origine Protégée

**Tous les repas sont accompagnés de pain (pain blanc, bio, campagne, complet)**