







Primaire - Menu du 5 janvier au 9 janvier

Déjeuner

	LUNDI 05/01	MARDI 06/01	MERCREDI 07/01	JEUDI 08/01	VENDREDI 09/01
Entrée	Betteraves bio			Potage de legumes maison 	Salade verte aux olives
Plat	Curry de legumes à l'indienne 			Boulette de boeuf a la provencale	Pates bio aux fruits de mer 
Garniture				Haricots plats persilles	
Fromage	Compote bio 				Fromage bio 
Dessert	Couronne des rois			Yaourt sucre bio	Fruit de saison bio 

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *



Recette BIO



Certification environnementale de niveau 2 (CE2)



Vegetarien




















Label Rouge



Primaire - Menu du 12 janvier au 16 janvier

Déjeuner

	LUNDI 12/01	MARDI 13/01	MERCREDI 14/01	JEUDI 15/01	VENDREDI 16/01
Entrée	Salade de batavia aux croutons	Macedoine 	Mache aux croutons	Carotte rapée bio 	Crepe au fromage
Plat	Lasagnes aux 3 fromages maison 	Saute de poulet 	Filet de poulet basquaise 	Emince dinde 	Poisson blanc sauce hollandaise 
Garniture		Melange aux 3 cereales 	Haricots verts persilles 	Pommes de terre vapeur maison 	Riz bio 
Fromage	Fromage bio 		Fromage bio 	Fromage bio 	
Dessert	Salade de fruits bio 	Chou a la creme vanille maison 	Fruit	Fruit	Liegeois au chocolat bio 

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *