






























Du lundi 30 janv au Vendredi 03 février

Menu validé par une diététicienne

	lundi 30 janvier 2023	mardi 31 janvier 2023	mercredi 1 février 2023	jeudi 2 février 2023	vendredi 3 février 2023									
ENTREE	Pâté en croûte cornichon	Salade composée		Coleslaw	Salade de riz du chef									
PLAT	 Diot de savoie	Chili con carne 		Emincé de volaille coco curry	Dos de lieu à la ciboulette									
LEGUME	Gratin de crozets	Riz blanc		Boulgour pilaf	Gratin de brocolis									
LAITAGE	 Yaourt sucré La Belette	Brie		Yaourt aromatisé	Cantafras									
DESSERT	Duo de pêche abricots	Banane		 Gâteau marbré	Ananas frais									
	ŒUFS	MOUTARDE	ARACHIDE	LAIT	CRUSTACE	LUPIN	GLUTEN	POISSON	SESAME	SULFITE	SOJA	MOLLUSQUE	CELERI	FRUIT A COQUE
ALLERGENES														
ENTREE														
PLAT														
LEGUME														
LAITAGE														
DESSERT	