





























Du lundi 13 Janvier au vendredi 17 Janvier 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Carottes et Potiron râpés à l'emmental  		Œufs mayonnaise 	Potage de légumes	Salade de betteraves 
Plat	Curry de Poisson Etuvée de carottes 	 Parmentier de lentilles aux champignons Riz créole 	Sauté de veau Haricots beurre  	 Tartiflette Salade verte  	Mijoté de dinde (Label Rouge) à l'orientale Riz créole  
Fromage		 Fromage « Le Fouetté »  	Laitage		Camembert 
Dessert	Beignet au chocolat	Fruit de saison  	Fruit de saison  	Yaourt à boire 	Fruit frais de saison

(La Mairie se réserve le droit de modifier le menu selon les approvisionnements)



Plat fait maison

----- repas végétarien



Produits BIO



produits d'origine locale



Toutes les viandes sont d'origine française.



Produits Laitier à l'école



Fruits à l'école

