

Menus du 6 au 10 Janvier 2025

Lundi	Mardi	Mercredi "Menu alternatif"	Jeudi	Vendredi
		Œuf mayonnaise		
		Lasagne de légumes		
		Salade verte 		
		Crème dessert vanille 		



Elaboré par nos soins



Viande Origine France



Légumes et fruits frais

(HVE) Haute Valeur Environnemental ou
(CE2) certification environnementale reconnue de niveau 2

* Produits crus nature surgelés

Menus du 13 au 17 Janvier 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Sardines, beurre		
		 Rôti de porc et son jus		
		 Choux Bruxelles*		
		Fromage portion		
		Banane		



Elaboré par nos soins



Viande Origine France



Légumes et fruits frais

(HVE) Haute Valeur Environnementale ou
(CE2) certification environnementale reconnue de niveau 2

* Produits crus nature surgelés

Menus du 20 au 24 Janvier 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Pamplemousse au sucre		
		Sauté de bœuf aux épices (SVEP Eleveurs de Parthenay)  		
		Semoule		
		Petits suisse sucrés		



Elaboré par nos soins



Viande Origine France



Légumes et fruits frais

(HVE) Haute Valeur Environnemental ou
(CE2) certification environnementale reconnue de niveau 2

* Produits crus nature surgelés

Menus du 27 au 31 Janvier 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		  Champignons à la mayonnaise		
		 Boulettes de bœuf sauce échalotes		
		 Purée de pommes de terre		
		Chèvre		
		Poire		



Elaboré par nos soins



Viande Origine France



Légumes et fruits frais

(HVE) Haute Valeur Environnementale ou
(CE2) certification environnementale reconnue de niveau 2

* Produits crus nature surgelés