




Menus du 2 au 8 janvier 2023



	lundi 2 janvier 2023	mardi 3 janvier 2023	mercredi 4 janvier 2023	jeudi 5 janvier 2023	vendredi 6 janvier 2023
Entrée		 Salade verte		Oeufs durs sauce cocktail 	Concombres au fromage blanc 
Plat principal		 Cheeseburger		 Sauté de veau aux olives 	Poisson meunière, citron
		s/viande, végétarien : Galette boulgour pois chiches emmental et Frites au four		s/viande, végétarien : Crousti fromage	végétarien : Nuggets de blé
Accompagnement		Frites au four		Pommes de terre grenaille 	Purée de courgettes 
Fromage / Laitage		Liégeois chocolat 		 Edam BIO 	 Chanteneige BIO 
Dessert		 Cake BIO nature		Kiwi	Galette des Rois










 **Viande Bovine Française**
 **Produit en Occitanie**
 **Fait maison**
 **Agriculture Biologique**
 **Lait collecté et transformé en France**


« Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE ».



ECOLE 5 compo sans crustacés, fdm

Du mardi 3 janvier 2023 Au vendredi 6 janvier 2023

	mardi 3 janvier	jeudi 5 janvier	vendredi 6 janvier
D é j u n e r	Salade verte 	Oeufs durs sauce cocktail	Concombres au fromage blanc
	Cheeseburger	Sauté de veau au bouillon de légumes, Riz créole et Haricots plats vapeur	Dos de colin poché au court bouillon, Pommes de terre vapeur et Salsifis fondants
	Frites au four		
		Edam BIO   	Chanteneige BIO  
	Liégeois chocolat  Cake BIO nature 	Kiwi 	Galette des Rois

JOYEUSE ÉPIPHANIE



Vendredi
6 Janvier 2023