



	lundi 9 janvier 2023	mardi 10 janvier 2023	mercredi 11 janvier 2023	jeudi 12 janvier 2023	vendredi 13 janvier 2023
Entrée	Betteraves BIO en salade 	Crème de foie s/viande, s/porc, végétarien : Salade verte		Rillettes de thon végétarien : Salade coleslaw nature	Perles légumière
Plat principal	Tortilla	Boules de bœuf sauce chasseur		Cappelletti	Pavé de hoki sauce marinière
		s/viande, végétarien : Steak végétal sauce chasseur		s/viande, végétarien : Raviolis aux légumes	végétarien : Galette haricot azuki quinoa
Accompagnement	Jeunes carottes	Risonis au fromage		sauce Napolitaine	Haricots verts BIO persillés
Fromage / Laitage	Brebicrème	Yaourt nature sucré BIO		Saint Paulin	Saint Nectaire AOP
Dessert	Poire du Roussillon	Pêche au sirop léger		Purée pomme banane BIO	Entremet au chocolat

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 lundi 9 janvier 2023 Au vendredi 13 janvier 2023

	lundi 9 janvier	mardi 10 janvier	jeudi 12 janvier	vendredi 13 janvier
D é j e u r	Betteraves BIO en salade 	Crème de foie	Salade coleslaw nature	Tomates cerise
	Rôti d'agneau au bouillon de légumes et Flageolets Jeunes carottes vapeur	Dos de colin à l'huile d'olive et basilic, Risonis et Brocolis aux aromates	Fondant de poulet au bouillon de légumes, Riz BIO créole et Purée de courgettes nature 	Pavé de hoki poché au court bouillon, Semoule et Butternut BIO rôtie au paprika fumé  
	Brebicrème		Saint Paulin  	Saint Nectaire AOP   
	Poire du Roussillon 	Yaourt nature sucré BIO   Pêche au sirop léger	Purée pomme banane BIO 	Entremet au chocolat