



Menu du 6-janv. AU 10 janvier 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
	Logos		Logos		Logos	
Entrées	Champignons sauce ciboulette	Salade de mâche croûton et noix	Carotte rapées BIO		Pâté en croute	
	Macédoine de légumes	Haricots verts au thon	Céleri rave aux noix		Œufs durs mayonnaise	
	Salade verte	Salade verte	Salade bio	Salade bio	Salade bio	
Plat principal	Tartiflette au reblochon	Emincé de bœuf Strogonof	Pavé de saumon à l'oseille	Sauces a choix	Blanquette de la mer	
Garnitures		Ebly	Riz petits légumes	Penne régates	Riz bio	
	Choux braisé	Gratin de courge bio	Brocolis au beurre	Carottes persillées	Gratin de chou fleur	
Produits laitiers	Yaourt nature BIO	Velouté nature	Fromage blanc	Yaourt nature BIO	Yaourt nature BIO	
		Brie au lait cru	Bûchette de chèvre		Bleu des dômes	
Desserts	Tarte aux myrtilles	Flamby	Clémentines bio	Gâlette des rois	Compote de fruits Bio	
		Crème dessert chocolat	Ananas frais		Banane chocolat	
		Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison de circonstances techniques, logistiques ou d'approvisionnement.

Tous nos fruits de saison sont locaux

Nos fromages de région sont produits à Arbusigny