

Semaine du 20 au 24 Janvier 2025

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|----------------------------------|--|---|---|--|---|
| Secteurs grands et moyens | | | | | |
| Repas de 11 heures | Velouté de petits pois Escalope de veau ¹ à la crème Carottes sautées Fromage Fruit de saison | Soupe de légumes Poisson Gratin de chou fleur et pomme de terre Fruit de saison | Soupe de betterave rouge et pomme de terre Poulet basquaise ³ Chou romanesco Yaourt Fruit de saison | Radis beurre Lasagnes chèvre & butternut Fruit de saison | Salade de riz et maïs Dos de poisson Chou chinois Fromage Fruit de saison |
| Goûters | Pain & miel Fromage blanc Fruit | Pain miel – Lait - Fruit | Pain des fleurs Fromage à tartiner Fruit | Yaourt Compote Fruit | Pain - Fromage Fruit |
| Secteur bébés | | | | | |
| Soupe bébés | Carottes | Patate douce | Panais | Haricots verts | Potimarron |
| Repas de 11 heures | Haché de veau ¹ Purée de carottes Compote | Jambon ² Purée de panais Compote | Blanc de poulet ³ Purée de butternut Compote | Bavette ¹ Purée de carottes Compote | Dos de poisson Purée de chou chinois Compote |
| Goûters | Biscuit Fromage blanc Fruit | Pain Yaourt Compote | Biscuit Fromage blanc Compote | Pain des fleurs Yaourt Compote | Pain Fromage blanc Compote |

- (1) Viande de bœuf ou de veau élevé et abattu en France
 (2) Viande de porc origine France Lot ou Aveyron
 (3) La volaille, origine France Aveyron ou Gers, élevée et abattue en France

Conformément à la loi Egalim nos repas contiennent au moins 50% de produits durables et de qualité dont au moins 20% de produits biologiques

