


MENU DU 09 au 13 janvier 2023

* Fait maison

* Fait avec les enfants

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
"REVEURS EXPLORATEUR"				
Filet de poisson accompagné d'épinards et pâtes  FROMAGE /YAOURT GOUTER Laitage compote pommes	œuf dur accompagné de céréales et haricots FROMAGE /YAOURT MAISON GOUTER Laitage compote pommes	sauté de bœuf accompagné de carottes et boulgour FROMAGE /YAOURT MAISON GOUTER Laitage compote pommes	Sauté de dinde accompagné chou fleur de pdt FROMAGE /YAOURT MAISON GOUTER Laitage compote pommes	Sauté de poulet accompagné de courgettes et pdt FROMAGE /YAOURT MAISON GOUTER Laitage compote pommes
"GLOBES TROTTEUR AVENTURIERS"				
Concombre au yaourt Filet de poisson accompagné d'épinard et pâtes Creme chocolat	chou rouge vinaigrette omelette accompagné de gnocchis et duo de haricots fromage fruit	celeri vinaigrette Sauté de bœuf accompagné de carottes et boulgour chou à la creme	Carottes rapees Sauté de dinde accompagné de Chou fleur et pdt fromage fruit	Bettraves rouge foies de volaille accompagné de gratin de pdt et courgettes Mousse fruit rouge
GOUTER Pain confiture fruit	GOUTER yaourts Roulé confiture	GOUTER pain chocolat fruit	GOUTER creme vanille gâteau marbré	GOUTER pain miel fruit

Le pain de la Semaine :
Farine T65 tradition française
farine T80 mélange de graines

NOS PARTENAIRES



BEUNO CIEREY
-VOLAILLES-