




































LUNDI 	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
03-janv	04-janv	05-janv	06-janv	07-janv
Salade verte  Quiche au fromage  Haricots verts  Produit laitier 	Choux chinois lardons vinaigrés  Poisson frais  Mélange de céréales  Fruit de saison 	Menu du chef 	Escalope de dinde Quinoa  Brocolis  Fromage  Galette frangipane de "La Maison de Massepain" 	Bourguignon  Penne  Fromage  Compote 
LUNDI 	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
10-janv	11-janv	12-janv	13-janv	14-janv
Bruschetta Auvergnate  Pdt/ST Nectaire/ Mozza Salade  Produit laitier Fruit de saison 	Potage Dubarry  Poisson frais  Riz  Yaourt 	Menu du chef 	Burger  Pomme de terre rostie Petit suisse Fruit de saison 	Blanquette de veau  Spaghettis  Fromage  Yaourt 



Les menus sont susceptibles de modifications en fonction des approvisionnement et de la lutte contre le gaspillage.  
 Informations sur les allergènes, les plats servis au restaurant sont susceptibles de contenir : des céréales contenant du gluten, des mollusques, des crustacés, des œufs, du poisson, du soja, du lait, des fruits à coque, du céleri, de la moutarde, des graines de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites, du lupin, de l'arachide.

