







































LUNDI 	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
22-janv	23-janv	24-janv	25-janv	26-janv
Cake au chèvre   Brocolis  Fromage  Yaourt 	Poisson frais Petit épautre  Fromage  Fruit de saison 	Menu du chef 	Lasagne de bœuf  Salade  Fromage  Fruit de saison 	Emincé de veau Petit pois  carottes  Fromage  Crème à la vani  
LUNDI 	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
29-janv	30-janv	31-janv	01-févr	02-févr
Carottes rapées  Omelette au fromage  Pâtes  Yaourt 	Poisson pané Epinard à la crème  Fromage  Fruit de saison 	Menu du chef 	Velouté de légumes   Saucisse  Purée de pomme de terre   Pâtisserie maison	Petit Salé  Lentilles  Fromage  Crêpes

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.

