



Du 22 au 26 Janvier 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Salade de blé BIO catalane</b> (blé, oignon, poivrons, tomate) Salade de lentilles	 <b>Carottes râpées</b> Salade fantaisie vinaigrette brésil (salade frisée, chou chinois, chicorée)	<b>Choux blanc sauce enrobante échalote</b>	<b>Salade haricots verts et thon</b> Cœurs palmier et maïs	 <b>Potage longchamps</b>
<b>Œufs durs sauce pizza</b>	<b>Chipolata tomate</b> *Saucisse volaille	<b>Sauté de dinde sauce basquaise</b>	<b>Aïoli et légumes</b> (filet de poisson, œuf dur, sauce aïoli, chou fleurs, carottes, pomme de terre, haricots verts)	<b>Rôti de veau sauce vallée d'Auge</b>
<b>Epinards à la béchamel</b>	<b>Semoule</b>	<b>Pêlé môle provençale</b>	<b>Penne BIO</b>	
<b>Edam</b>	<b>Camembert</b>	<b>Yaourt nature et sucre</b>	<b>Fraidou</b>	<b>Tomme noire</b>
<b>Yaourt à boire</b> Yaourt aromatisé	<b>Fruits de saison BIO</b> 	<b>Eclair chocolat</b>	<b>Salade arlequin</b> (cocktail fruits, orange et basilic) Abricot au sirop	 <b>Fruits de saison</b>

Produit local



\* Substitution repas sans porc



Viandes  
origine France



Bœuf et veau  
Race à viande



Volaille  
Label Rouge

Fabrication Maison



elior@