

Du 24 au 30 Janvier 2022 - EPONE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Céleri à la rémoulade	Crêpe au fromage	Salade des Antilles (Iceberg, croûtons, vinaigrette ananas et pamplemousse)	Potage cultivateur (navets, poireaux, carottes)	Salade verte BIO & oignons frits LE JOUR DU Végé
Calamars à la romaine et citron	Sauté de porc sauce diable (tomate, ail) Escalope de blé panée	Bœuf braisé mironton (oignon, tomate)	Emincé de dinde crème	Sticks végétariens sauce fromage blanc au curry
Tortis BIO Blettes à la milanaise	Haricots verts BIO à la provençale Flageolets	Gratin de Crécy (carottes et pommes de terre)	Riz thaï parfumé Brocolis à l'ail et au persil	Poiso (Poêlée de légumes à l'indienne) Boulgour BIO
Coulommiers	Fromage frais BIO et sucre	Saint Paulin BIO	Yaourt aromatisé	Cotentin
Purée pommes poires LOCALE du Chef	Fruits de saison LOCAL	Crème dessert chocolat BIO	Gaufre poudrée	Cake banane & pépites de chocolat du Chef
Yaourt aromatisé	Lait demi-écrémé	Yaourt à boire	Yaourt à boire	Lait demi-écrémé
Baguette et miel	Croissant	Barre bretonne	Baguette et Fraidou	Baguette et confiture prune
Jus de raisin	Compote pomme à boire	Fruit de saison	Jus de pommes	Fruit de saison
 Nouveauté	 Origine France	 Local	 Label rouge	 eliior
 Végé	 Plat végétarien	 Viande racée	 Issu de la pêche durable	