














Semaine n°4- du 22 au 26 janvier 2018

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<p>Taboulé</p> 	<p>Spaghetti (Bio)</p> 	<p>Carottes râpées</p> 	<p>Duo de salade</p> 
<p>Emincé de dinde au curry</p> 	<p>Boeuf (Fr.Bio) à la bolognaise</p> 	<p>Dos de colin et citron</p> 	<p>Gratin de pomme de terre</p> 
<p>Haricots verts</p> 	<p>Miche gavotte (04)</p> 	<p>Gratin de brocolis (Bio)</p> 	<p>Façon tartiflette avec du Lou foundré (04)</p> 
<p>Yaourt nature (05) et sucre</p>	<p>Pomme (05)</p>	<p>Tarte sablée à la framboise (05)</p>	<p>Compote (Bio)</p> 

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon arrivage et cours de marchandises. La provenance annoncée peut être modifiée selon les intempéries.

█ Crudités
 ■ Cuités
 █ Viande, Poisson, œuf
 █ Féculents (légumes secs, pomme de terre, céréales)
 █ Produits laitiers
 █ Produits sucrés
 █ Matières Grasses

Risques de présences d'allergènes: gluten, crustacés, oeufs, poissons, soja, lait, fruits à coques, arachide, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques.