




















Menus du 27 au 31 janvier

Légende :



Lundi 27 janvier	Mardi 28 janvier	Mercredi 29 janvier	Jeudi 30 janvier	Vendredi 31 janvier
<p>Salade de perles de pâte à la ciboulette</p>  <p>Rôti de dinde (Omelette BIO) Sauce moutarde à l'ancienne</p>  <p>Brocolis BIO vapeur</p>   <p>Bleu d'Auvergne</p>   <p>Fruit de saison</p>	<p>Lentilles BIO à l'échalote</p>   <p>Beignet de calamars (Nuggets végétarien de blé) Citron</p> <p>Haricots beurre persillés</p>  <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Fruit de saison</p>		<p>Ce midi, cap sur l'Asie !</p> <p>Nems de légumes</p>  <p>Riz BIO façon cantonnais</p> <p>Saint paulin</p>  <p>Flan à la noix de coco du chef</p> 	<p>Chou rouge régional vinaigrette</p>   <p>Allumettes de porc (Poisson MSC) façon carbonara</p>   <p>Coquillettes BIO</p>   <p>Yaourt aromatisé régional</p>  <p>Donuts</p>