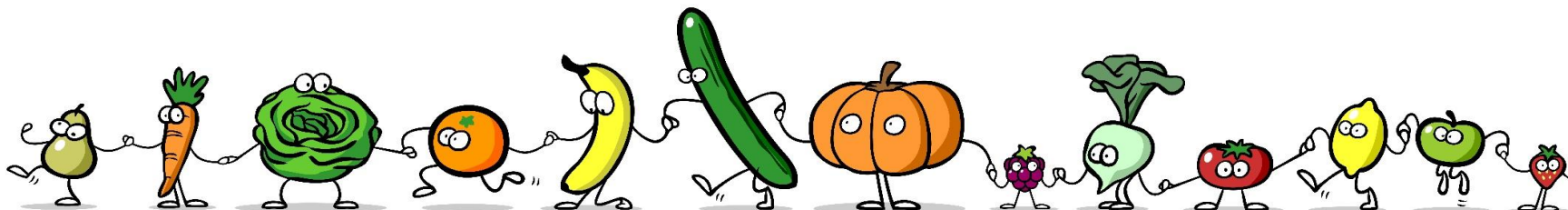

















Menus du 18 au 24 janvier 2021



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p> Taboulé </p> <p>Esalope de veau </p> <p>Purée de potiron </p> <p>Yaourt aux fruits </p>	<p>Velouté de légumes </p> <p> Coquillettes brocolis au curry</p> <p>Fromage</p> <p>Clémentine</p>	<p>Nems </p> <p>Saucisse </p> <p> Lentilles</p> <p>Petits-suisses natures sucrés</p>	<p><i>REPAS DE NOËL</i></p> <p>Betteraves pois chiches vgtte</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Gratin Dauphinois </p> <p> Roulé confiture</p>	<p>Pâté Basque</p> <p>Pépites de colin </p> <p> Choux-fleurs Béchamel</p> <p>Compote </p>

Viande origine France



Fait maison



Produit issus de l'agriculture biologique



Produit local



Gamme collectif du goût



Sans huile de palme, sans matière grasse hydrogénée, production avec un minimum de déchets

Pour des raisons d'empêchement majeur, les menus peuvent être modifiés.

Tous les repas sont servis avec du pain provenant des boulangeries bagnéraises.

Tous les vendredis nous servons du pain bio et local.

Les viandes bovines sont d'origine française

Les approvisionnements sont soumis au Code des Marchés Publics