










# Du 10 au 16 Janvier 2022 - EPONE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>LE JOUR DU Végé</b> Trio de crudités vinaigrette (carottes orange et jaunes, navets)	Taboulé BIO	Chou rouge méditerranéen (mayonnaise, épice paela, huile d'olive)	Laitue iceberg et noix	 Potage Potiron
Omelette BIO	Boulettes de bœuf aux olives	Sauté de porc et son jus Colin mariné au thym et citron + citron 	Rôti de veau sauce grand-mère (champlignons, ail, oignons, carottes)	 Filet de limande sauce potiron & curcuma
Boulgour aux petits légumes Blettes à la béchamel	Haricots verts à la tomate et sauge Flageolets	Aloo Gobi (chou-fleur, oignons et pommes de terre)	Petits pois BIO Riz créole BIO	Bié BIO à la tomate Carotte à la coriandre
Gouda	Yaourt nature BIO et sucre	Camembert BIO	Fromage fondu Président	Fromage frais BIO et sucre
Purée de pommes LOCALE du Chef	Fruits de saison	Milkshake pomme banane	 Cake épeautre au citron du Chef	Fruits de saison BIO
 Nouveauté	Origine France  Plat végétarien	Local  Label rouge	Viande racée 	
Lait demi-écrémé Rocher coco	Fromage frais sucré Baguette et beurre	Yaourt à boire Palmier Jus d'orange	Lait demi-écrémé Galette St Michel	Yaourt aromatisé Baguette et Petit Louis Fruit de saison
Coupelle compote de poire	Fruit de saison	Issu de la pêche durable	Compite pom'pomme à boire	Fruit de saison