









Menus du lundi 20 janvier 2025 au vendredi 24 janvier 2025

Ces menus sont donnés à titre indicatif
et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements

Semaine 4	Lundi 20 janvier	Mardi 21 janvier	Mercredi 22 janvier	Jeudi 23 janvier	Vendredi 24 janvier
	<p>LE TOUT BIO</p> <p>Salade verte et dés d'emmental</p> <p>Sauté de porc sauce chasseur</p> <p>Choux-fleurs et pommes de terre</p> <p>Purée de pommes</p>	<p>Soupe à l'oignon BIO et gruyère râpé BIO</p> <p>Coquillettes BIO au comté</p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p> Banane</p>	<p>Soupe de légumes</p> <p>Steak haché</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Crème vanille BIO</p> <p>Madeleine BIO</p>	<p> Betteraves et vinaigrette au miel</p> <p>Rôti de veau sauce Petit Paris </p> <p>Haricots beurre fondants</p> <p>Kiri BIO</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Salade coleslaw BIO</p> <p>Poisson frais au beurre blanc </p> <p>Risotto BIO aux petits légumes</p> <p>Camembert BIO</p> <p> Fruit de saison</p>

Nos viandes fraîches et surgelées de bœuf, veau, porc et volaille sont d'origine France : nées, élevées et abattues en France

Filières qualité



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Région Ultra périphérique



LE SAVIEZ-VOUS ?

Ce jeudi 23 janvier, le rôti de veau sera servi avec une sauce Petit Paris.

Cette sauce est réalisée par les cuisiniers de Kerlétu avec un bouillon de légumes, des échalottes, de la crème fraîche épaisse et de beaux champignons frais émincés et d'origine française, d'où son nom !

Un régal !