











MENUS DU 26 AU 30 JANVIER

<p><u>LUNDI</u></p>	<p>Œuf dur mayonnaise  Rougail saucisse  Riz basmati bio  Yaourt sucré local </p>
<p><u>MARDI</u></p> 	<p>Feuilleté tomate-mozzarella bio  Sauté de dinde au curry  Coquillettes bio  Pomme bio </p>
<p><u>MERCREDI</u></p>	<p>Carottes râpées bio  Galette jambon-fromage  Salade verte Liégeois chocolat bio </p>
<p><u>JEUDI</u></p> 	<p>Salade d'endives-Comté-maïs  Boulettes soja/basilic   Semoule et légumes couscous bio  Compote bio  , biscuit</p>
<p><u> VENDREDI</u></p>	<p>Taboulé Steak haché de bœuf  Purée de pommes de terre Yaourt aux fruits mixés bio </p>

Bleu : Produit frais, Noir : Epicerie, Vert : surgelé, Rouge : Bio, Violet : semi-élaboré
  : Produits subventionnés par l'Union Européenne