





























Primaire - Menu du 12 janvier au 16 janvier

Déjeuner

	LUNDI 12/01 110 	MARDI 13/01 140 	MERCREDI 14/01 75 	JEUDI 15/01 110 	VENDREDI 16/01 60 
Entrée	Betterave mimosa 110 	Potage legume entree 140 	Celeri remoulade graine moutarde 75 	Quiche lorraine 110 	Taboule libanais maison 60 
Plat	Steak hache grille 110 	Bouchee au riz haricots rouge et poivrons 140 	Jambon 75 	Roti de boeuf paleron cuit braise 110 	Pave de hoki aux amandes 60 
Garniture	Haricot vert t/f persille 110 	Riz creole bio 140 	Puree de pommes de terre 75 	Penne rigate hve 110 	Gratin chou fleur 60 
Fromage	Saint nectaire aop 110 		Camembert 21% 240g 75 		Brie 60 
Dessert	Poire 110 	Flan a la vanille 140 	Riz au lait bio maison au caramel beurre sale 75 	Yaourt aromatisé 110 	Banane fruit 60 

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *