Menus du 16 Au 29 Janvier 2023

ECOLE DE CERONS

	Lundi 16 Janvier 2023	Mardi 17 Janvier 2023	Mercredi 18 Janvier 2023	Jeudi 19 Janvier 2023	Vendredi 20 Janvier 2023
Du 16 Au 22 Janvier 2023	Mini pizza au chedar Riz sauté au poulet facon thai Tarte noix de coco Gastronomie européenne	Escalope viennoise Tortis Fromage Yaourt	Pate de campagne roti de porc charcutiere Pommes grenailles Fruit	Omelette aux herbes Ratatouille Fromage Salade de fruits frais	Brandade de poisson Salade Fromage Compote
Du 23 Au 29 Janvier 2023	Gratin de fruits de mer et poisson Riz Yaourt Fruit	Carottes rapées Pates Bolo Fromage blanc	Œuf mimosa Jambon braisé Poeléé de légumes Flan au chocolat	Boule d'agneau aux épices Boulgour aux legumes Emmental Clafoutis aux fruits	Sauté de volaille forestiere Pommes vapeur Fromage Fruit

Légende

- Menus ALSH
- Menu végétarien
- Crudités râpées et coupées sur place
  Viandes, poissons frais cuits sur place
  Plats, pâtisseries réalisés sur place
- Repas à thème / C'est de saion (produit du mois)
- Produit local (Moins de 150 km)
- Produtits BIO ou en conversion
  Pain 100% BIO et local
- Produit de qualité entrant dans EGALIM (BBC, Label rouge, AOP, AOC, pêche durable, ...)

Nos viandes de volailles sont certifiées et nos viandes de bœuf et de porc sont Françaises
Toutes nos entrées et nos desserts sont confectionnés au sein de la cuisine

DUPONT RESTAURATION