

Période du 02 Au 15 Janvier 2023

ECOLE DE CERONS

Du 02 au 08 Janvier 2023		Du 09 Au 15 Janvier 2023	
Lundi 02 Janvier 2023		Lundi 09 Janvier 2023	 <p>Tortilla</p> <p>Salade de mache</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>
Mardi 03 Janvier 2023	 <p>Nuggets vegetal</p> <p>Salade verte</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Fruit</p>	Mardi 10 Janvier 2023	<p>Couscous Poulet et merguez</p> <p>Fromage</p> <p>Liegeois</p>
Mercredi 04 Janvier 2023	<p>Salade de lentilles</p> <p>Emincé de porc aux herbes</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Yaourt</p>	Mercredi 11 Janvier 2023	<p>Salade de pomme de terre</p> <p>Sauté de dinde Provencale</p> <p>Gratin de courgette</p> <p>Fruit</p>
Jeudi 05 Janvier 2023	 <p>Poulet rôti</p> <p>Haricots verts</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>	Jeudi 12 Janvier 2023	<p>Filet de poisson meuniere</p> <p>Riz hawaïen</p> <p>Fromage</p> <p>Compote</p>
Vendredi 06 Janvier 2023	<p>Filet de colin sauce citron</p> <p>Semoule aux petits légumes</p> <p>Fromage</p> <p>Galette des rois</p>	Vendredi 13 Janvier 2023	<p>Crudités</p> <p>Cassoulet</p> <p>Yaourt sucré</p>

Légende



Menu ALSH

Menu végétarien

Crudités râpées et coupées sur place
Viandes, poissons frais cuits sur place
Plats, pâtisseries réalisés sur place

Produit local (Moins de 150 km)

Produits BIO ou en conversion
Pain 100% BIO et local

Label rouge, AOP, AOC, pêche durable ...)

Repas à thème / C'est de saison (produit du mois)

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