

# Semaine du 12 au 16 janvier, vous propose :

le chef proposera tous les jours , et sur demande, une recette d'origine végétale à teneur en protéines équivalente au menu du jour

<b>LA QUESTION DE LA SEMAINE</b>	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u>VENDREDI</u>
 <div style="position: absolute; top: 25%; left: 20%;"> <p>Pourquoi est-ce "menu Italien" le vendredi 17 janvier ?</p> </div> <div style="position: absolute; bottom: 0; left: 0;"> <p>Le 17 janvier c'est la journée Internationale de la cuisine Italienne. Nous allons faire des Lasagnes à la Napolitaine. Tu vas te régaler !!! </p> </div> <div style="position: absolute; bottom: 0; right: 0;">  </div>	<p><b>LUNDI</b></p> <p>Boeuf braisé de Haute-Loire (France)   Macaroni BIO </p> <p>Yaourt aromatisé Kiwi </p>	<p><b>MARDI</b></p> <p>Salade de pommes de terre  Œuf dur façon Florentine (France)   Epinards </p> <p>St Moret BIO </p>	<p><b>JEUDI</b></p> <p>Porc de Haute-Loire (France)  Semeoule BIO  Petit suisse </p> <p>Fruit </p>	<p><b>VENDREDI</b></p> <p><b>MENU ITALIEN</b> </p> <p>Salade aux copeaux de Parmesan  Lasagnes à la Napolitaine (France)   </p> <p>Yaourt nature BIO  </p>

**Nous te souhaitons un bon appétit !** 

Allergènes potentiellement présents dans ce menu : céréales, œuf, poissons, arachide, soja, fruits à coques, sésame, céleri, moutarde, crustacés, mollusques, sulfites, lupin, additifs alimentaires

Production locale : 

Fait maison : 

Produits issus de l'agriculture biologique : 

