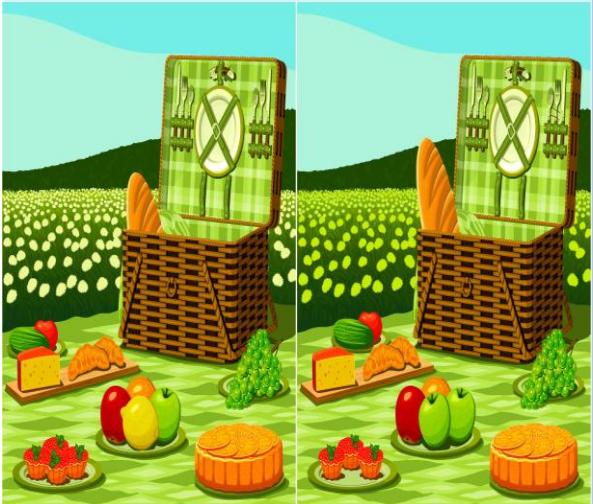


Semaine du 19 au 23 janvier, vous propose :

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

| LE JEU DE LA SEMAINE | <u>LUNDI</u> | <u>MARDI</u> | <u>JEUDI</u> | <u>VENDREDI</u> |
|--|---|--|---|--|
| Tu dois trouver les 5 différences   | <p>Pilon de poulet (France)  </p> <p>Lentilles vertes BIO </p> <p>Fromage blanc </p> <p>Pomme </p> | <p>Salade de pâtes BIO Ferme Pellissier  </p> <p>Calamars à la Romaine </p> <p>Légumes d'hiver au jus </p> <p>St Nectaire </p> | <p>Porc de Haute-Loire (France)  </p> <p>Riz BIO </p> <p>Fourme d'Ambert </p> <p>Poire </p> | <p>Salade verte</p> <p>Gnocchi à la tomate </p> <p>Chou braisé  </p> <p>Yaourt de LANTRIAC 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 :

