

## MENUS DU 4 JANVIER AU 19 FEVRIER 2021 REPLACEMENTS POUR LES REPAS SANS PORC ET SANS VIANDE

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI	
JANVIER 2021	DU 4 AU 8			SAUCISSE DE VOLAILLE			PLAT SANS PORC
			BOULETTES DE LEGUMES SAUCE AUX OIGNONS	PANE DU FROMAGER	PALET MARAÎCHER SAUCE DIJONNAISE		PLAT SANS VIANDE
	DU 11 AU 15				ŒUF DUR MAYONNAISE		ENTREE SANS PORC ET SANS VIANDE
				PALET MONTAGNARD SAUCE AUX CHAMPIGNONS			PLAT SANS PORC
		QUENELLE NATURE SAUCE AU THYM			FALAFELS SAUCE TOMATE		PLAT SANS VIANDE
	DU 18 AU 22				RÔTI DE DINDE (VVF) SAUCE BRUNE		PLAT SANS PORC
					PALET MEXICAIN SAUCE BRUNE	BOULETTES DE LEGUMES SAUCE AU CURRY	PLAT SANS VIANDE
	DU 25 AU 29			SAUCISSE DE VOLAILLE			PLAT SANS PORC
			NUGGETS DE BLE	GREEN BALLS SAUCE AU CURCUMA	COQUILLETES BIO SAUCE PROVENCALE AUX LENTILLES	PLAT SANS VIANDE	
FEVRIER 2021	DU 1 AU 5	PALET MARAÎCHER A LA MOUTARDE					PLAT SANS PORC
				SPAGHETTIS BIO SAUCE TOMATE AU SOJA		QUENELLE NATURE SAUCE FORESTIERE	PLAT SANS VIANDE
	DU 8 AU 12				ŒUF DUR MAYONNAISE		ENTREE SANS PORC ET SANS VIANDE
						GRATIN DE POMMES DE TERRE AU FROMAGE A TARTIFLETTE	PLAT SANS PORC
			PALET MEXICAIN ET MAYONNAISE		BOULETTES DE LENTILLES JAUNES SAUCE SUPRÊME		PLAT SANS VIANDE
	DU 15 AU 19			RÔTI DE DINDE (VVF) SAUCE VACHE QUI RIT			PLAT SANS PORC
			OMELETTE BIO	PANE DU FROMAGER	FALAFELS SAUCE PROVENCALE		PLAT SANS VIANDE

\*Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine.\*