

## Semaine du 27 janvier 2025 au 31 janvier 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Rillettes de sardines au fromage</li> <li>■ Saucisse de volaille knack OU Saucisse végétale</li> <li>■ Lentilles "Genouillé" ■ ■</li> <li>■ Fruit "Bossay-sur-Claise" ■ ■</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Menu végétarien</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Salade de betteraves citronette</li> <li>■ Omelette</li> <li>■ Pommes de terre sautées "Montmorillon"/ salade verte ■</li> <li>■ Petit suisse</li> <li>■ Fruit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Salade louisianne (mélange céleri, courgettes, carottes)</li> <li>■ Lapin en gibelotte ■ ■ OU Boulettes végétales</li> <li>■ Flageolets</li> <li>■ Yaourt aromatisé</li> <li>■ Gâteau sec</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Salade d'endives sauce bulgare</li> <li>■ Wok de porc au caramel ■ ■ OU Boulettes végétales Thaï</li> <li>■ Beignets de salsifis</li> <li>■ Fromage</li> <li>■ Brownies de l'UPC</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Salade coleslaw (chou blanc, céleri, carottes "Montmorillon") ■ ■</li> <li>■ Dos de merlu à la normande</li> <li>■ Riz aux petits légumes ■ ■</li> <li>■ Crème caramel de l'UPC</li> <li>■ Gâteau sec</li> </ul>

Légende :



Label rouge



Produit bio



A.O.P.



Circuit court



V.D.F



Origine U.E

Vinaigrettes à base d'huile de tournesol bio et local.

Pain local.

Les plats peuvent contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten, lupin, sésame, œuf, poissons, mollusques, crustacés, fruits à coque, arachide, soja, lait, céleri, moutarde, anhydride sulfureux ou sulfites (>10mg/kg)