

## Semaine du 13 janvier 2025 au 17 janvier 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Carottes râpées "Montmorillon" ■</li> <li>■ Émincé de poulet à la crème ■ OU Émincé végétarien sauce crème</li> <li>■ Haricots verts</li> <li>■ Semoule au lait artisanal "Blaslay" ■</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Menu végétarien</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Potage de saison ■</li> <li>■ Quiche aux légumes (fromage aux herbes, brie, julienne de légumes)</li> <li>■ Salade verte</li> <li>■ Fruit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Friand au fromage</li> <li>■ Steak haché sauce au bleu "bassin Viennois" ■ ■ OU Steak végétal</li> <li>■ Chou romanesco</li> <li>■ Compote de pommes</li> <li>■ Gâteau sec</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Céleri rémoulade</li> <li>■ Rôti de porc au jus "bassin Viennois" ■ ■ OU Lentilles à la végétarienne</li> <li>■ Lentilles "Genouillé" ■ ■</li> <li>■ Yaourt nature sucré</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Saucisson sec ■ ■ OU Surimi</li> <li>■ Pavé de poisson aux légumes</li> <li>■ Purée de potimarron "Thuré" ■ ■</li> <li>■ Fromage</li> <li>■ Fruit</li> </ul>



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)