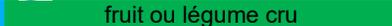
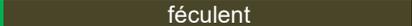


lundi 6 janvier 2025	mardi 7 janvier 2025	mercredi 8 janvier 2025	jeudi 9 janvier 2025	vendredi 10 janvier 2025
<i>Purée haricots verts</i> 	<i>Purée de butternut</i>	<i>purée de carottes</i> 	<i>Purée de panais</i> 	<i>Purée de chou-fleur</i> 
lundi 13 janvier 2025	mardi 14 janvier 2025	mercredi 15 janvier 2025	jeudi 16 janvier 2025	vendredi 17 janvier 2025
<i>Purée de brocolis</i> 	<i>Purée de potimarron</i> 	<i>Purée d'épinards</i> 	<i>purée de carottes</i> 	<i>Purée de betteraves</i> 
lundi 20 janvier 2025	mardi 21 janvier 2025	mercredi 22 janvier 2025	jeudi 23 janvier 2025	vendredi 24 janvier 2025
<i>Purée de butternut</i>	<i>Purée haricots verts</i> 	<i>Purée de potiron</i>	<i>Purée de panais</i> 	<i>Purée de chou-fleur</i> 
lundi 27 janvier 2025	mardi 28 janvier 2025	mercredi 29 janvier 2025	jeudi 30 janvier 2025	vendredi 31 janvier 2025
<i>purée de carottes</i> 	<i>Purée de brocolis</i> 	<i>Purée de potimarron</i> 	<i>Purée de betteraves</i> 	<i>Purée d'épinards</i> 

En conformité avec le règlement UE 1169/2011 : Des plats présentés peuvent contenir des allergènes suivants : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, lupin, mollusques, anhydride sulfureux et sulfites » "En fonction de certains impératifs les menus peuvent être modifiés"

 plats fabriqués avec des matières premières issues de l'agriculture bio	 label rouge	 viande d'agneau français	 pêche durable MSC	 végétarien
 Viande de porc français	 Viande bovine française	 Volaille française	 Appellation d'origine protégée	 Appellation d'origine protégée
 fruit ou légume cuit	 viande, poisson, œuf	 produit laitier	 fruit ou légume cru	 féculent