

Menu du 16 janvier au 20 janvier 2023



<p>LUNDI</p>	<p>Haricots vert bio Œuf Mirabeau bio § Coquille nature bio Fromage blanc bio (7) Poire bio</p>	<p>Haricot vert bio Œufs bio § Pâte bio Yaourt bio (7) Compote bio</p>
<p>MARDI</p>	<p>Salade de betterave bio (7,10) *Rillettes de maquereau (4) Risotto au champignon bio (1) Corbeille de fruits bio</p>	<p>Velouté de légumes bio § (1) **Lieu Petit Suisse bio (7) Compote bio Pain bio</p>
<p>MERCREDI</p>	<p>Lentille au jus bio (1) Semoule bio (1) Bœuf § Yaourt de brebis bio (7) Clémentine bio</p>	<p>Poireau bio § Semoule bio (1) Bœuf § Fromage blanc (7) Compote bio Pain bio</p>
<p>JEUDI</p>	<p>Salade de perle bio (1) Cuisse de poulet § à la tomate bio Chou-fleur bio Plateau de fromage (7)</p>	<p>Chou-fleur bio Pomme de terre bio (1) Poulet § Yaourt bio (7) Compote bio Pain bio</p>
<p> VENDREDI</p>	<p>Carotte râpée bio § (7,10) Penne ½ complète bio/épinard bio (1) ***Eglefin vapeur (4) Bûche chèvre bio (7) Pain bio</p>	<p>Patate douce bio § ***Eglefin (4) Petit Suisse bio (7) Compote bio</p>

Recette de la semaine consultable sur notre site internet : <https://www.creche-tompouce.com/>

Viande élevée et abattue en France

→ Liste des allergènes à consulter sur le tableau Veleda / § local

* Voir menu Cuisine / ** Atlantique NE, îles Féroé, Islande /

*** Pêché au chalut Norvège, Islande, Atlantique NE

