

## Lundi

*Entrée*

CONCOMBRE A LA FETA  
Ou  
PAMPLEMOUSSE

*Plat*

POISSON FRAIS

*Garniture*

PETITS POIS CAROTTES

*Laitage*

YAOURT

*Dessert*

FRUIT DE SAISON

## Mardi

*Entrée*

ROSETTE  
OU  
SALADE VERTE

*Plat*

EMINCE DE VOLAILLE  
Ou POISSON  
A LA CREME

*Garniture*

POELEE DE LEGUMES  
ET FECULENT 

*Laitage*

YAOURT 

*Dessert*

ANANAS FRAIS

## Jeudi

*Entrée*

POTAGE DE LEGUMES   
Ou  
SALADE VERTE

*Plat*

BŒUF EN DAUBE  
OU POISSON VAPEUR

*Garniture*

PUREE 

*Laitage*

FROMAGE 

*Dessert*

GALETTE DES ROIS

## Vendredi

### MENU VEGETARIEN

*Entrée*

CAROTTES RAPEES  
AUX RAISINS SECS  
Ou  
SALADE DE PERLES

*Plat*

RAVIOLIS EPINARDS  
ET RICOTTA  
A LA SAUCE TOMATE

*Laitage*

CREME DESSERT 

*Dessert*

BISCUIT OU FRUIT

(Les allergènes sont précisés sur le menu situé au dessus de la borne du self)

Le gestionnaire

J.ANGOLE



Produit fait maison



Produit local de l'Ain et sa région



Produit issu de l'agriculture biologique