


























Menu du 13 janvier au 17 janvier 2025

Lundi 13 janvier	Mardi 14 janvier	Mercredi 15 janvier	Jeudi 16 janvier	Vendredi 17 janvier
Crème de céleri   Brandade de poisson  Kiri  Fruit frais	Salade d'endives Saucisse brasse  Saucisse de volaille  Lentilles   Verre de lait  Galette des rois	Concombres sauce bulgare Escalope de dinde à la crème Riz  Glace vanille oréo	Saucisson à l'ail  Goulash  Haricots blancs Gouda  Fruit frais	Potage chou-fleur  Omelette au fromage Pomme de terre rissolées Verre de lait  Fruit frais
Pain	Pain  	Pain  	Pain 	Pain  
Gouter Lait céréales	Goûter Fromage blanc biscuits 	Goûter Flan	Goûter Crème chocolat biscuits	Gouter Pain   confiture



Bonjour ! Le goulash à base de bœuf, plat national de Hongrie. D'origine paysanne, le goulash réunit deux des ingrédients emblématiques de la cuisine hongroise : le bœuf gris de Hongrie et le paprika. Nous utiliserons du bœuf normand pour ce plat.

**COMPRENDRE
LE MENU
DES ENFANTS**

-  Fruits et crudités
-  Entrée / plat protidique
-  Viandes, poissons, œufs
-  Féculents et céréaliers
-  Légumes verts, fruits cuits
-  Produits laitiers
-  Origine Normandie
-  Pêche durable
-  Sans porc
-  Agriculture biologique
-  Label rouge
-  AOC
-  Végétarien