























# Menu du 20 janvier au 24 janvier 2025

Lundi 20 janvier	Mardi 21 janvier	Mercredi 22 janvier	Jeudi 23 janvier	Vendredi 24 janvier
<b>Carottes râpées</b>  <b>Poulet rôti aux herbes</b> <b>Flageolets</b>  <b>Liégeois aux fruits</b>	<b>Taboulé</b>  <b>Boudin blanc</b> <b>Blanc de dinde</b>  <b>Purée de carottes</b> <b>Crème au chocolat ou</b> <b>caramel</b> 	<b>Salade verte</b> <b>Raclette charcuterie</b> <b>Raclette jambon de</b> <b>dinde</b>  <b>Fruit au sirop</b>	<b>Potage de légumes</b>  <b>Bourguignon</b>  <b>Haricots verts</b>  <b>Camembert</b>  <b>Fruit frais</b>	<b>Betteraves crues râpées</b>   <b>Œufs pochés</b> <b>Pâtes</b>  <b>Carre</b>  <b>Compote de poire</b> 
<b>Pain</b>	<b>Pain</b>  	<b>Pain</b>  	<b>Pain</b> 	<b>Pain</b>  
<b>Gouter</b> <b>Belgnét chocolat</b>	<b>Goûter</b> <b>Pain</b>   <b>beurre</b>  <b>emmental</b>	<b>Goûter</b> <b>Yaourt aromatisé</b> <b>biscuits</b>	<b>Goûter</b> <b>Pain</b>   <b>beurre</b>  <b>chocolat</b>	<b>Gouter</b> <b>Marbré maison</b>



**Bonjour !** Le bourguignon de jeudi est du bœuf normand herbager, fruit d'un élevage traditionnel. Ce bœuf est nourri à l'herbe et passe la plus grande partie de l'année dans les pâturages sans maïs ensilage et sans OGM.

**COMPRENDRE  
LE MENU  
DES ENFANTS**

 Fruits et crudités

 Viandes, poissons, œufs

 Légumes verts, fruits cuits

 Entrée / plat protidique

 Féculents et céréaliers

 Produits laitiers

 Origine Normandie

 Pêche durable

 Sans porc

 Agriculture biologique

 Label rouge

 AOC

 Végétarien