


Menus
École Sébastien Dos Santos Borges
Ecole de l'Osier

<i>Lundi 20 Janvier</i>	<i>Mardi 21 Janvier</i>	<i>Mercredi 22 Janvier</i>	<i>Jeudi 23 Janvier</i>	<i>Vendredi 24 Janvier</i>
Maquereau ✂️ Chili con carné 🌿 Riz Fromage et fruit	✂️ 🌿 Soupe de légumes Cordon bleu Petits pois / Carotte Fruit	Géré par le centre de loisirs	✂️ Céleri / Carotte 🌿 Pavé de saumon Pâtes Compote et biscuit	Betteraves Cuisse de poulet Haricots verts 🌿 Yaourt
<i>Lundi 27 Janvier</i>	<i>Mardi 28 Janvier</i>	<i>Mercredi 29 Janvier</i>	<i>Jeudi 30 Janvier</i>	<i>Vendredi 31 Janvier</i>
Sardine ✂️ Blanquette de dinde Blé Fruit	✂️ Salade de riz-thon-maïs ✂️ Boulette de bœuf aux olives à la sauce tomate Haricots beurre ✂️ Entremet	Géré par le centre de loisirs	Salade ✂️ Brandade de poisson 🌿 Yaourt	 <p align="right"><i>Nouvel an Chinois</i></p> Nems de légumes Emincé de porc au caramel 🌿 Riz Ananas
<i>Lundi 3 Février</i>	<i>Mardi 4 Février</i>	<i>Mercredi 5 Février</i>	<i>Jeudi 6 Février</i>	<i>Vendredi 7 Février</i>
✂️ Betteraves Spaghetti à la sauce bolognaise Fromage et fruit	✂️ Velouté de Butternut Poisson pané Semoule / ratatouille ✂️ Génoise à la confiture	Géré par le centre de loisirs	✂️ Salade verte et ses dès de fromage ✂️ Pomme de terre- choux fleur-œuf à la crème Glace	✂️ 🌿 Carottes râpées 🌿 Chipolatas ✂️ Purée 🌿 Yaourt

Les menus peuvent varier en fonction des fournisseurs.

✂️ Fait maison

🌿 Aliment bio

🏠 Produit d'origine locale

🌿 Produit d'origine locale et bio