

















Menus de la Semaine du 03 au 07 Janvier 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
-------	-------	----------	-------	----------

 Velouté Dubarry  Gluten, lait	 Chou Chinois, croûtons, raisins et abricots secs Gluten, sulfites, moutarde		 Betteraves Sulfites, moutarde	 Coleslaw rouge (chou rouge, carottes et oignons rouges) Sulfites, moutarde
Fricadelles de bœuf Gluten 	Crispi d'or Gluten, lait, œufs 		Sauté de porc Gluten 	 Pennes au saumon Lait, gluten, poisson 
Pommes de terre persillées Lait	Légumes couscous Céleri, moutarde		Carottes Lait	
Camembert Lait 	Cantal AOP Lait 		Rondelé Lait 	Yaourt Lait 
Fruit  Pas d'allergènes	Lacté chocolat Lait		GALETTE DES ROIS Gluten, lait, œufs, fruits à coques	Compote  Pas d'allergènes



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

Tous les plats sont élaborés sur la Cuisine Centrale de Jarnac.

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Noa et Papille