

MENUS

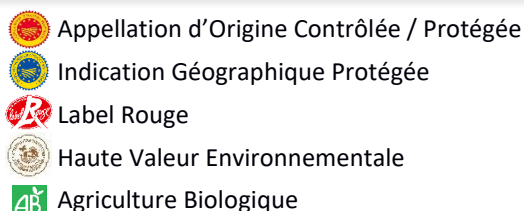
JANVIER



Lundi 02/01/23	Mardi 03/01/23	Mercredi 04/01/23	Jeudi 05/01/23	Vendredi 06/01/23
Fermé	<i>Bébés</i> Cabillaud au citron Purée de poireaux Bonbel Fruit ou compote	<i>Bébés</i> Brouillade Purée de fenouil Gouda Fruit ou compote	<i>Bébés</i> Sauté de bœuf au jus Purée de panais Yaourt framboise BIO Fruit ou compote AB	<i>Bébés</i> Steak haché de veau Purée de betteraves Pavé d'affinois Fruit ou compote
Fermé	<i>Moyens et Grands</i> Cabillaud au citron Gratin de poireaux Bonbel Gâteau des Rois	<i>Moyens et Grands</i> Salade de pois chiches Brouillade Fondue de fenouil Gouda Fruit de saison	<i>Moyens et Grands</i> Salade coleslaw Sauté de bœuf aux olives Potatoes Yaourt framboise BIO Compote AB	<i>Moyens et Grands</i> Salade d'avocat Steak haché de veau Gnocchis sauce provençale Pavé d'affinois Fruit de saison
<i>Bébés</i> Colin au bouillon Purée de carottes Bonbel Fruit ou compote	<i>Bébés</i> Rôti de porc au jus Purée de chou-fleur Saint Môret Fruit ou compote	<i>Bébés</i> Sauté d'agneau au jus Purée de champignons Gouda Fruit ou compote	<i>Bébés</i> Egrené au jus Purée de haricots verts Yaourt Fruit ou compote	<i>Bébés</i> Jambon Purée de butternut Reblochon Fruit ou compote
<i>Moyens et Grands</i> Salade verte Paëlla au colin Bonbel Compote	<i>Moyens et Grands</i> Rôti de porc au jus Purée de chou-fleur Saint Môret Fruit de saison	<i>Moyens et Grands</i> Tourtons Emincé d'agneau au thym Champignons sautés Fromage blanc vanille Fruit de saison	<i>Moyens et Grands</i> Endives en salade Lasagnes bolognaise Yaourt à boire Compote	<i>Moyens et Grands</i> Velouté de butternut Quenelles de volaille sauce aurore Ebiy Reblochon Fruit de saison

Les menus peuvent être modifiés en cas de problème technique, défaut d'approvisionnement ou de grève.

Produit de saison
Produit local *
Viande française
Pêche durable



Du pain bio, frais, à chaque repas, fourni par un artisan boulanger Pennois !

Tous nos œufs sont issus de poules élevées en plein air en production locale.

*Sauf fruits exotiques

MENUS

JANVIER



Lundi 16/01/23	Mardi 17/01/23	Mercredi 18/01/23	Jeudi 19/01/23	Vendredi 20/01/23
Bébés Sauté de poulet au jus Purée de potiron Emmental Fruit ou compote	Bébés Sauté de veau au jus Purée de brocolis Tomme blanche Fruit ou compote	Bébés Sauté de dinde au jus Purée de céleri Saint Albray Fruit ou compote	Bébés Saucisse Purée de légumes Petit suisse aux fruits Fruit ou compote	Bébés Colin aux herbes Purée d'aubergines Brie Fruit ou compote
Moyens et Grands Velouté de lentilles au kiri Sauté de poulet au jus Gratin de potiron Emmental Fruit de saison	Moyens et Grands Taboulé de brocolis Blanquette de veau Epeautre Tomme blanche Compote	Moyens et Grands Colombo de dinde Pâtes Saint Albray Fruit de saison	Moyens et Grands Salade grecque d'hiver Saucisse Jardinière de légumes Petit suisse aux fruits Compote	Moyens et Grands Quiche Lorraine Colin aux herbes Riste d'aubergines Brie Fruit de saison
Lundi 23/01/23 Bébés Sauté de dinde au jus Purée de légumes Fromage blanc Fruit ou compote	Mardi 24/01/23 Bébés Brouillade Purée de carottes Brie Fruit ou compote	Mercredi 25/01/23 Bébés Saumon au bouillon Purée de petits pois Tomme blanche Fruit ou compote	Jeudi 26/01/23 Bébés Jambon Purée de patate douce Fromage Fruit ou compote	Vendredi 27/01/23 Bébés Boulettes de bœuf Purée de haricots rouges Emmental Fruit ou compote
Moyens et Grands 新年快乐 Nouvel an chinois Samossa de légumes Sauté de dinde sauce soja et poêlée wok Fromage blanc Ananas frais	Moyens et Grands Salade d'ébly Omelette aux herbes Carottes sautées Brie Fruit de saison	Moyens et Grands Salade de chou chinois BIO AB Saumon sauce estragon Riz pilaf Tomme blanche Compote	Moyens et Grands Salade verte Raclette Compote	Moyens et Grands Bœuf Stroganoff Haricots rouges Emmental Fruit de saison

Les menus peuvent être modifiés en cas de problème technique, défaut d'approvisionnement ou de grève.

Produit de saison
Produit local *
Viande française
Pêche durable



Appellation d'Origine Contrôlée / Protégée



Indication Géographique Protégée



Label Rouge



Haute Valeur Environnementale



Agriculture Biologique



Du pain bio, frais, à chaque repas, fourni par un artisan boulanger Pennois !



Tous nos œufs sont issus de poules élevées en plein air en production locale.

*Sauf fruits exotiques