

# MENU

## GOÛTERS

### JANVIER

La Cuisine centrale se réserve la possibilité de modifier le menu en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre nutritionnel.

Les plats proposés dans les repas sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfite, lupin et mollusques.



#### LUNDI 31

Pain au lait  
Jus de fruit  
Fromage blanc

#### MARDI 1

Férialé

#### MERCREDI 2

Lait fraise  
Brioche  
Confiture

#### JEUDI 3

Jus de fruit  
Palmier  
Petit suisse

#### VENDREDI 4

Compote  
Petit beurre  
Lait

#### LUNDI 7

Fruit  
Palmier  
Fromage blanc

#### MARDI 8

Galette  
Petit filou  
Jus de fruit

#### MERCREDI 9

Pain au lait  
Fruit  
Lait

#### JEUDI 10

Yaourt nature  
Sablés  
Fruit

#### VENDREDI 11

Jus de fruit  
Petit filou  
Galette

#### LUNDI 14

Jus de fruit  
Petit suisse  
Petit beurre

#### MARDI 15

Compote  
Lait  
Sablés

#### MERCREDI 16

Fruit  
Pain au chocolat  
Yaourt

#### JEUDI 17

Galette  
Fruit  
Lait

#### VENDREDI 18

Endives  
Croustillants de poissons  
et citron  
Purée verte  
Fromage blanc sucré  
Fruit de saison

#### LUNDI 21

Palmier  
Compote  
Lait chocolaté

#### MARDI 22

Jus de fruit  
Gaufrette  
Fromage blanc

#### MERCREDI 23

Croissant  
Yaourt nature  
Fruit

#### JEUDI 24

Gaufre  
Petit filou  
Compote

#### VENDREDI 25

Fruit  
Lait  
Petit beurre

#### LUNDI 28

Compote  
Sablés  
Lait

#### MARDI 29

Galette  
Fruit  
Petit filou

#### MERCREDI 30

Lait chocolaté  
Brioche  
Confiture

#### JEUDI 31

Palmier  
Jus de fruit  
Yaourt nature

#### VENDREDI 1

Fruit  
Petit beurre  
Petit filou