




MENU VOREPPIN

SEMAINE N° 4






Du 20 au 26 Janvier 2025

lundi 20 janvier 2025





Emincé de bœuf curry 
Poisson
Pâtes 
Yaourt nature 
Clémentine








mardi 21 janvier 2025

 **Salade de PDT au surimi** 
Haut de cuisse de poulet 
Saucisse végétale
 **Potimarron à la crème**
Yaourt nature 


jeudi 23 janvier 2025


Steak haché sauce échalotte 
Crousti au fromage
 **Petits pois & carottes** 
Fromage blanc 
Pomme


vendredi 24 janvier 2025


Betteraves ciboulette 
Filet de poisson sauce armoricaine 
 **Purée de PDT au lait bio** 
Tomme du trièves 


*** Une alternative sans porc sera proposée (Option sans viande) ***
*** Menus réalisés par une diététicienne diplômée ***
*** Tout changement dans le menu est involontaire et dépend des approvisionnements ***

 = Label Egalim (rassemble les produits éligibles Egalim hors Bio)

 = Produit issu de l'agriculture biologique

 = Produit Français

 = Produit issu de le pêche durable

 = Produit Européen

Les enjeux de la loi Egalim

 au moins 20% de produits respectueux de l'environnement

 Un menu végétarien par semaine obligatoire

 Limitation de l'utilisation du plastique