




Semaine 3

du 13 au 17 janvier 2025

Primaire Maternelle

Cuisine Centrale du S.I de Villers-Bocage

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<b>Entrée</b>	Salade de pomme de terre et betterave	Potage de légumes d'hiver <b>BIO</b> (producteurs locaux)		Piémontaise	Carotte râpée <b>BIO</b>
<b>Plat Principal</b>	Bœuf bourguignon <b>BIO</b>	Omelette aux fromages		Rôti de porc Sauce diable	Poisson meunière Au citron
<b>Accompagnement</b>	Carotte Vichy <b>BIO</b>	Semoule et ratatouille		Poêlée méridional	Pomme de terre vapeur
<b>Produit Laitier</b>	Buffet de fromage	Yaourt brassé de la ferme des glycines <b>BIO</b>		Buffet de fromage	Buffet de fromage
<b>Dessert</b>	Fruit de saison <b>BIO</b> 	Coulis de fruit rouges		Galette des rois 	Petit suisse aux fruits

Ce menu pourra être notifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'impose.

Nous vous informons qu'il est susceptible de se trouver dans chacun des plats l'un des 14 allergènes



**Aux Légumes du Moulin**  
Production de légumes bio  
Cahagnes 14240