
























LUNDI	STANDARD	sans porc
02/01/2023	Potage légumes verts 	
	Saucisse de Toulouse (veau HA Bio)  	
	Lentilles bio Hautes Alpes 	
	Yaourt nature BIO 	
	Fruits de saison	
MARDI	STANDARD	
03/01/2023	salade de cœur de palmier 	
	poisson sauce au citron 	
	riz BIO  	
	Fromage du Champsaur 	
	Fruits de saison	
MERCREDI	STANDARD	
04/01/2023	Salade de haricots verts BIO  	
	Pizza fromage	
	gratin de panais 	
	 kiri bio	
	Fruits de saison	
JEUDI midi	STANDARD	
05/01/2023	Salade Irma 	
	 Omelette BIO	
	 Pâtes BIO à la sauce tomates 	
	 fromage des Hautes Alpes	
	Fruits de saison	
Vendredi Midi		
06/01/2023	salade d'artichauts 	
	 Filet de poulet à la tomate	
	Purée de pommes de terre	
	St Paulin AOP 	
	coupelle exotique	

Menu établi sous réserve d'approvisionnement