

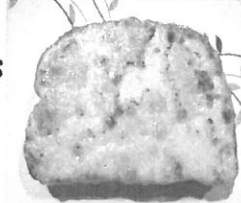


*Menu pour la période du Lundi 29 Janvier au 02 Février 2018 S4*

<i><b>Jour</b></i>			
<u><b>Lundi 29</b></u>		<p align="center"> <b>Crudités</b>  <b>Emincé de Volaille* - Emincé de Bœuf*</b>  <b>Pommes de Terre* - Carottes*</b>  <b>Produits Laitiers</b>  <b>Crème Brûlée</b> </p>	
<u><b>Mardi 30</b></u>		<p align="center"> <b>Friands</b>  <b>Moules *</b>  <b>Frites</b>  <b>Produits Laitiers</b>  <b>Fruits</b> </p>	
<u><b>Jeudi 01</b></u>		<p align="center"> <b>Crudités</b>  <b>Tranche d'Agneau* - Rôti de Porc *</b>  <b>Duo d'Haricots</b>  <b>Produits Laitiers</b>  <b>Crêpes*</b> </p>	
<u><b>Vendredi 02</b></u>		<p align="center"> <b>Croque Monsieur*</b>  <b>Foie de Veau* - Cervelas Obernois</b>  <b>Choux Fleurs</b>  <b>Produits Laitiers</b>  <b>Fruits</b> </p>	

*Menu susceptible de modifications selon livraison.*

**Vagney, le 18 janvier 2018**

***\*Fait maison***

***Possibilité d'allergènes*** = céréales au gluten, Crustacés, œufs, Poissons Arachides, Soja, Lait, Fruits à coques, céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites, Lupin, Mollusques.

***Détail Affiché à l'entrée de la restauration***

*Menu validé en Commission menus du 10/01/18*

La Principale,  
C.PHILIPPE

L'Adjoint Gestionnaire  
V.FAYON