



# Les Ateliers des Combrailles

Semaine du: *lundi 29 janvier 2024 au vendredi 2 février 2024*

n ° 5

## MENUS ÉTABLISSEMENTS SCOLAIRES

Jour	Service	DÉJEUNER
<u>lundi 29 janvier 2024</u>		Salade coleslaw Dos de colin sauce dieppoise Purée de pommes de terre, salsifis persillés Yaourt nature
<u>mardi 30 janvier 2024</u>		Cordon bleu Printanière de légumes Brie Beignet aux pommes
<u>mercredi 31 janvier 2024</u>		Chou rouge vinaigrette Pot au feu et sa garniture Bleu rectangulaire Chocolat viennois
<u>jeudi 1 février 2024</u>		Feuilleté jambon Steack de veau Riz, champignons persillés Saint Nectaire laitier
<u>vendredi 2 février 2024</u>		Côte de porc et son jus Ebly, gratin de cardes Vache qui rit et salade de fruits

Accord service restaurati

Accord service diététique :



Boulangeries :

- Peynot - Saint Eloy
- Mousset - Montaigut
- Lopes - Saint Eloy
- Laneiro Da Costa - Menat
- Battut - Saint Eloy



Gaëc Chatelus Chavanon - Servant



Elevage avicole Bio LEMONNIER



Allergènes : Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition sur demande à l'Esat des Combrailles