








# Semaine du 22 au 26 janvier 2018 Ecoles d'Epernon S4

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade croquante Ciboulette Betteraves vinaigrette</p>	<p>Œuf dur Mimosa</p>	<p>Salade Flamande (endives, batavia, dinde, emmental)</p>	<p>Acras de morue</p>	<p>Crème Dubarry "maison" (chou-fleur, pommes de terre)</p> 
<p>Filet de poisson à la crème</p>	<p>Spaghettis Sauce Bolognaise "maison" Pur bœuf race à viande</p>	<p>Croque Monsieur *Croque Monsieur à la dinde</p>	<p><u>Plat sans protéines animales</u> Chili de légumes (haricots rouges, maïs, poivrons, sauce tomate)</p>	<p>Sauté de bœuf <b>BIO</b> en estouffade Race à viande</p>
<p>Gratin d'épinards et pommes de terre</p>		<p>Haricots verts <b>BIO</b></p>	<p>Riz <b>BIO</b> créole</p>	<p>Ratatouille</p>
<p>Camembert Cantafras nature</p> 	<p>Edam Fondu Président</p> 	<p>Coulommiers</p> 	<p>Petit suisse nature Yaourt nature</p>	<p>Cantafras nature Tomme blanche</p> 
<p>Fruit de saison <b>BIO</b></p> 	<p>Cocktail de Fruits</p>	<p>Crème dessert au chocolat</p>	<p>Gâteau aux pommes "maison"</p>	<p>Fruit de saison</p> 

Accompagné de Pain **BIO** fabriqué par un boulanger d'Epernon et vinaigrette maison .