

Menu du 19 janvier au 23 janvier

Légende:

-  CUISINES PAR NOS CHEFS
-  PRODUIT BIO
-  PRODUIT LABELLISÉ
-  PRODUIT RÉGIONAL
-  PRODUIT PÊCHE DURABLE

Lundi 19 janvier

Rosette et
beurre

Rôti de dinde
Sauce forestière




Brocolis persillés


Saint Nectaire
AOP


Fruit de saison

Mardi 20 janvier

Haricots verts
BIO
à l'échalote

 
Pépinettes au
chaource
façon risotto


Yaourt aromatisé

Crêpe au
chocolat

Mercredi 21 janvier

Voir menu
ALSH

Jeudi 22 janvier

Salade de
coquillettes BIO
au basilic


 
Saucisse de Toulouse
grillée
Sauce au jus


Butternut poêlé


Cotentin

Fruit de saison

Vendredi 23 janvier

Céleri râpé 
façon rémoulade


Poisson frais
MSC

Sauce
provençale

 
Riz BIO jaune

 
Suisse sucré

Clafoutis pomme
et poire



Nos viandes de boeuf, veau, porc, volaille ont garanties origine France