

Menu du 19 janvier au 23 janvier

Légende :

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

