












MENUS

Les plats sont élaborés sur place, par nos soins, avec les produits des producteurs locaux.





semaine du 12/01 au 17/01

M I D I	LUNDI 12/01			MARDI 13/01			JEUDI 15/01			VENDREDI 16/01		
			Carottes rapées Haut de cuisse de Poulet Pates Torty Clémentines			Paté de Campagne Chili Sin Carne Boulgour Petit suisse			Betteraves ciboulette Sauté de Porc Carottes Sautées persillées quatre/quart			Rillettes de thon / toast Gratin de moules au Curry Riz Pilaw Yaourt aux fruit
												
												
												

Goûter

Pain: Chocolat ou confiture ou fromage ou compote et fruits à l'occasion

CES MENUS SONT SUSCEPTIBLES D' ÊTRE MODIFIÉS EN RAISON DES APPROVISIONNEMENTS

	Agriculture biologique
	Haute Valeur Environnementale
	Menu végétarien 1 jour par semaine
	Produit de qualité

	Viandes françaises
	Fait Maison
	100 % Local
	Pêche durable et responsable

	Produit frais
---	---------------