

MENUS

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

semaine du 12/01 au 17/01

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

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
---	---------------