

MENUS

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

semaine du 05/01 au 10/01

	LUNDI 05/01	MARDI 06/01	JEUDI 07/01	VENDREDI 08/01
M	feuilleté Fromage	Salade verte et crouton	Concombre Vinaigrette	Oeufs dur Mayo
I	Sauté de Canard à l'Orange	cordon bleu	Filet Meunière	Tajine de Légumes
D	Galette Rosty	Chou Fleur Persillé	Epinards à la crème	Semoule
I	Yaourt Vanille	Gouda	riz au lait à l'Orange	FRUIT
		Brioche des Rois		

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	 Viandes françaises	 Produit frais
 Menu végétarien 1 jour par semaine		 Fait Maison	
 Produit de qualité		 100 % Local	
		 Pêche durable et responsable	