











MENUS

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





semaine du 05/01 au 10/01

M I D I	LUNDI 05/01			MARDI 06/01			JEUDI 07/01			VENDREDI 08/01		
			feuilleté Fromage			Salade verte et crouton			Concombre Vinaigrette			Oeufs dur Mayo
			Sauté de Canard à l'Orange			cordon bleu			Filet Meunière			Tajine de Légumes
			Galette Rosty			Chou Fleur Persillé			Epinards à la crème			Semoule
						Gouda			riz au lait a l'Orange			FRUIT
			Yaourt Vanille			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
	Menu végétarien 1 jour par semaine
	Produit de qualité



	Viandes françaises
	Fait Maison
	100 % Local
	Pêche durable et responsable

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