

menu du 06/01 au 24/01

Nous nous gardons le droit si nécessaire de changer ce menu.

<i>LUNDI 06/01</i>	<i>MARDI 07/01</i>	<i>MERCREDI 08/01</i>	<i>JEUDI 09/01</i>	<i>VENDREDI 10/01</i>
<p>Betteraves râpées Mélange riz basmati et lentilles corail Salade verte Fromage Clémentines</p>	<p>Taboulé Sot'y laïsse de dinde Carottes vichy Fromage blanc nature sucré</p>	<p>Salade de chou fromage Escalope de poulet Pâtes Liégeois chocolat</p>	<p>Salade piémontaise Lomo de porc Haricots verts Galette des rois</p>	<p>Tartare de courgettes Poisson du moment Semoule goût pizza Dégustation fromage affiné Compote</p>
<i>LUNDI 13/01</i>	<i>MARDI 14/01</i>	<i>MERCREDI 15/01</i>	<i>JEUDI 16/01</i>	<i>VENDREDI 17/01</i>
<p>Rillettes Sauté de poulet Julienne arc en ciel Yaourt aux fruits</p>	<p>Céleri rémoulade Omelette fines herbes Salade verte Fromage Pomme</p>	<p>Salade boulgour/surimi Gratin de chou fleur jambon Mousse à la fraise</p>	<p>Potage tomate Poisson du moment Blé Fromage Kiwi</p>	<p>Salade marco polo Emincé de bœuf Poêlée maraichère Novly vanille</p>
<i>LUNDI 20/01</i>	<i>MARDI 21/01</i>	<i>MERCREDI 22/01</i>	<i>JEUDI 23/01</i>	<i>VENDREDI 24/01</i>
<p>Carottes râpées Saucisse de Toulouse Lentilles Fromage Compote</p>	<p>Salade de pomme de terre Poisson du moment Fondue de poireaux Crème caramel</p>	<p>Champignons mayonnaise Burger primeur Salade verte Petits suisses</p>	<p>Crêpes tomate mozzarella Tempe de porc Chou fleur Yaourt vanille bio</p>	<p>Repas chinois Samoussa de légumes Emincé de porc caramel Rize cantonais Litchis</p>

Légende :



Fabrication maison



Agriculture biologique



Produits de saison



Produits de notre région