

Menus du 16 au 20 janvier 2023

 Nos viandes de bœuf, veau, porc, volaille sont garanties origine France

Légende :

 CUISINES PAR NOS CHEFS



PRODUIT BIO



PRODUIT REGIONAL



PRODUIT LABELLISE



PRODUIT PÊCHE DURABLE

Lundi 16 janvier	Mardi 17 janvier	Mercredi 18 janvier	Jeudi 19 janvier	Vendredi 20 janvier
<p>Salade de pomme de terre échalotes et cornichons</p> 	<p>Salade verte et croûtons et vinaigrette</p>		<p>Quiche lorraine du chef</p>	<p>Velouté de courgettes BIO et son fromage fondu</p> 
<p>Sauté de veau régional sauce marengo</p> 			<p>Poisson meunière sauce citron</p> 	<p>Pilons de poulet au jus</p>
<p>Haricots beurre vapeur</p>	<p>Capelittis au fromage sauce tomate</p>		<p>Julienne de légumes</p>	<p>Potatoes et mayonnaise</p>
<p>Edam BIO</p> 	<p>Yaourt BIO sucré</p> 		<p>Cantal AOP</p> 	<p>Yaourt régional sucré</p> 
<p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Donut</p>		<p>Fruit de saison</p>	<p>Fruit de saison</p>

Menus du 23 au 27 janvier 2023

Nos viandes de bœuf, veau, porc, volaille sont garanties origine France

Légende :

CUISINES PAR NOS CHEFS



PRODUIT BIO



PRODUIT REGIONAL



PRODUIT LABELLISE



PRODUIT PÊCHE DURABLE

Lundi 23 janvier	Mardi 24 janvier	Mercredi 25 janvier	Jeudi 26 janvier	Vendredi 27 janvier
Salade de lentilles et vinaigrette	Pâté en croûte		<i>Nouvel an chinois</i> Salade de chou chinois et carottes vinaigrette sésame	Salade d'endives et vinaigrette au miel
Sauté de boeuf régional sauce bourguignonne 	Filet de colin sauce citron		Nems aux légumes 	Allumettes de dinde façon carbonara
Carottes régionales persillées 	Gratin de courgettes BIO 		Riz BIO façon cantonaise (omelette et petits pois)	Coquillettes BIO
Bûche lait mélangé	Bleu d'Auvergne 		Fromage blanc sucré	Emmental râpé BIO
Liegeois au chocolat	Fruit de saison		Salade de fruits exotiques	Compote de pomme BIO