
































Semaine du 16 AU 20 JANVIER , le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
CELERI REMOULADE CIBOULETTE SALADE COMPOSEE SEGMENT DE PAMPLEMOUSE MOUSSE DE CARNARD		 	SAUCISSON SEC DE LA FERME SALADE COMPOSEE JAMBON BLANC SALADE DE RIZ MAISON	 
SAUTE DE DINDE GRATIN DE POISSON	 POISON MEUNIERE QUENELLE SAUCE NANTUA		FILET DE POISSON FRAIS CITRONNE ROTIE DE PORC DE LA FERME	MOUSSE DE POISSONS MAISON PAUPIETTE DE VEAU
BLE EPINARD A LA CREME	SALSIFIS RIZ		CAROTTES VICHY PETIT POIS	HARICOTS VERTS COQUILLETES
BUFFET DE FROMAGE BUFFET DE YAOURT	BUFFET DE FROMAGE BUFFET DE YAOURT			BUFFET DE FROMAGE BUFFET DE YAOURT
	FRUIT COMPOTE GATEAU AUX POIRES PECHE AU SIROP		 FRUIT COMPOTE CREME CARAMEL FROMAGE BLANC FRAMBOISE	FRUIT COMPOTE GAUFFRE SALADE DE FRUITS
<b>Produit locaux</b> 	<b>Le produit maison</b> 	<b>La selection du chef</b> 	<b>Produit Bio</b> 	<b>Produit frais</b> 



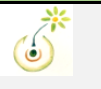
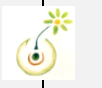













Semaine du 23 AU 27 JANVIER , le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE VERTE PATE CROUTE CELERIS REMOULADE 			 SALADE COMPOSEE BIO LOCALE SALADE DE CERVELAS SALADE DE RIZ 	
CORDON BLEU BLANQUETTE DE VEAU A L' ANCIENNE	POULET ROTI DE LA LOIRE AU THYM GRATIN DE POISSON AUX LEGUMES		SAUTE DE PORC DE LA FERME RESSINS ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE	CHIPOLATAS DE LA FERME POISSON FRAIS
POMMES RISSOLEES HARI COTS VERTS	 CHOUX FLEURS A LA CREME RIZ SAFRANE		MACARONIS SALSIFIS AU JUS	PUREE MAISON PUREE DE BROCOLIS 
BUFFET DE FROMAGE BUFFET DE YAOURT	BUFFET DE FROMAGE BUFFET DE YAOURT			BUFFET DE FROMAGE BUFFET DE YAOURT
	 FRUIT COMPOTE TIRAMISU FRAMBOISE MAISON LAITAGE		FRUIT COMPOTE COKTAIL DE FRUIT  MILKSHAKE	 FRUIT COMPOTE BEIGNET AUX POMMES MOUSSE AU CHOCOLAT
<b>Produit locaux</b> 	<b>Le produit maison</b> 	<b>La selection du chef</b> 	<b>Produit Bio</b> 	<b>Produit frais</b> 



Semaine du 30 JANVIER AU 3 FEVRIER , le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE DE LENTILLE MAISON FEUILLETE FROMAGE BETTERAVE ROUGE PATE DE CAMPAGNE		 	SALADE VERTE BIO LOCAL SALADE DE CHOUX AUX POMMES PATE CROUTE SALADE CERVELAS	
SAUTE DE VEAU CHAROLAIS POISSON MEUNIERE	SAUCISSE DE LA FERME POULET ROTI A LA PROVENCALE	  	couscous	FILET DE POISSON FRAIS CITRONNE BOLOGNAISE
RIZ HARICOTS VERTS	EPINARD FRITES		 LEGUMES COUSCOUS SEMOULE	COTE BLETTE PATES
BUFFET DE FROMAGE BUFFET DE YAOURT	BUFFET DE FROMAGE BUFFET DE YAOURT			BUFFET DE FROMAGE BUFFET DE YAOURT
	FRUIT COMPOTE  GATEAUX AUX CHOCOLAT FRUIT AU SIROP		 FLAN PATISSIER MAISON ANANAS SIROP	 FRUIT COMPOTE MARBRE MAISON FROMAGE BLANC FRAMBOISE
<b>Produit locaux</b> 	<b>Le produit maison</b> 	<b>La selection du chef</b> 	<b>Produit Bio</b>	<b>Produit frais</b> 