













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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
CELERI REMOULADE CIBOULETTE	SALADE DE BETTERAVE		SAUCISSON SEC DE LA FERME	SALADE D'ENDIVES AU BLEU
SALADE COMPOSEE	PATE DE CAMPAGNE		SALADE COMPOSEE	SALADE COMPOSEE
SEGMENT DE PAMPLEMOUSE	SALADE DE LENTILLES		JAMBON BLANC	SALADE DE HARICOTS ROUGE
MOUSSE DE CANARD	SALADE COMPOSEE		SALADE DE RIZ MAISON	ROSETTE
SAUTE DE DINDE	POISON MEUNIERE		FILET DE POISSON FRAIS CITRONNE	MOUSSE DE POISSONS
GRATIN DE POISSON	QUENELLE SAUCE NANTUA		ROTIE DE PORC DE LA FERME	PAUPIETTE DE VEAU
BLE	CAROTTE FRAICHE VICHY		SALSIFIS	HARICOTS VERTS
EPINARD A LA CREME	RIZ		PETIT POIS	COQUILLETES
BUFFET DE FROMAGE	BUFFET DE FROMAGE		BUFFET DE FROMAGE	BUFFET DE FROMAGE
BUFFET DE YAOURT	BUFFET DE YAOURT		BUFFET DE YAOURT	BUFFET DE YAOURT
FRUIT	FRUIT		FRUIT	FRUIT
COMPOTE	COMPOTE		COMPOTE	COMPOTE
DONUTS	GATEAU AUX POIRES		CREME CARAMEL	GAUFFRE
LAITAGE	PECHE AU SIROP		FROMAGE BLANC FRAMBOISE	SALADE DE FRUITS
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE VERTE PATE CROUTE CELERIS REMOULADE	SALADE DE CŒUR DE PALMIER SALADE VERTE TERRINE DE LA FERME		SALADE COMPOSEE BIO LOCALE SALADE DE CERVELAS SALADE DE RIZ	SALADE VERTE FEUILLETE FROMAGE SALADE DE LENTILLES JAMBON BLANC
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 HARICOTS 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	BUFFET DE FROMAGE BUFFET DE YAOURT
FRUIT COMPOTE DONUTS LAITAGE	FRUIT COMPOTE TIRAMISU FRAMBOISE MAISON LAITAGE		FRUIT COMPOTE COCKTAIL DE FRUIT MILKSHAKE	FRUIT COMPOTE BEIGNET AUX POMMES MOUSSE AU CHOCOLAT
Produit locaux	Le produit maison	La selection du chef	Produit Bio	Produit frais



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 SALADE COMPOSEE SALADE DE QUINOA AUX FRUIT SEC ROSETTE	 	SALADE VERTE BIO LOCAL SALADE DE CHOUX AUX POMMES PATE CROUTE SALADE CERVELAS	SAUCISSON SEC DE LA FERME SALADE VERTE JAMBON BLANC SALADE DE RIZ MAISON
SAUTE DE VEAU CHAROLAIS POISSON MEUNIERE	SAUCISSE DE LA FERME POULET ROTI A LA PROVENCALE	 	couscous MERGUEZ POULET	FILET DE POISSON FRAIS CITRONNE BOLOGNAISES
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	BUFFET DE FROMAGE BUFFET DE YAOURT
FRUIT COMPOTE ECLAIR CHOCOLAT LAITAGE	FRUIT COMPOTE GATEAUX AUX CHOCOLAT FRUIT AU SIROP		FRUIT COMPOTE FLAN PATISSIER MAISON ANANAS SIROP	FRUIT COMPOTE MARBRE MAISON FROMAGE BLANC FRAMBOISE
Produit locaux	Le produit maison	La selection du chef	Produit Bio	Produit frais

