




















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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE COMPOSEE	MENUS VEGETARIEN 	BIO  	  SALADE DE RIZ MAISON	  ROSETTE
SAUTE DE DINDE	 QUENELLE SAUCE TOMATE		ROTIE DE PORC DE LA FERME	MOUSSE DE POISSONS
BLE	 CAROTTE FRAICHE VICHY		SALSIFIS	HARICOTS VERTS
EPINARD A LA CREME	RIZ		PETIT POIS	COQUILLETES
	YAOURT		BUFFET DE FROMAGE	
DONUTS	 PECHE AU SIROP			FRUIT
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 DE CŒUR DE PALMIER			FEUILLETE FROMAGE
CORDON BLEU	RATIN DE CHOUX FLEURS AU FROMAGE		SAUTE DE PORC DE LA FERME RESSINS	POISSON FRAIS
POMMES RISSOLEES			MACARONIS	PUREE MAISON
HARICOTS VERTS	RIZ SAFRANE		FONDUE DE POIREAUX	BROCOLIS SAUTE
YAOURT			BUFFET DE FROMAGE	BUFFET DE YAOURT
FRUIT	COMPOTE ET BISCUIT			
			MILKSHAKE	
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
 PATE DE CAMPAGNE	 		CAROTTES RAPEES	 JAMBON BLANC
SAUTE DE VEAU CHAROLAIS	SAUCISSE DE LA FERME	 	 COUSCOUS VEGE	FILET DE POISSON FRAIS CITRONNE
RIZ			 LEGUMES COUSCOUS	COTE BLETTE
HARICOTS VERTS	Frites		SEMOULE	PATES
	BUFFET DE FROMAGE		 BUFFET DE YAOURT	
ECLAIR CHOCOLAT	FRUIT			 MARBRE MAISON
Produit locaux	Le produit maison	La selection du chef	Produit Bio	Produit frais