

DU 31 JANVIER
AU 4 FEVRIER 2022



LUNDI 31

SALADE DE MAIS



HAUT CUISSE DE POULET
BIO ROTI



RATATOUILLE



YAOURT FERMIER LOCAL



FRUITS DE SAISON

MARDI 01

VELOUTE DE TOMATE AU
VERMICELLE

ROUGAIL DE SAUCISSE



RIZ BIO



FROMAGE BIO

CREPES
AUX CHOIX



JEUDI 03



SAMOUSSA
POULET OU LEGUMES

EMINCEE DE DINDE
A L'AIGRE DOUCE

NOUILLE ASIATIQUE

BEIGNET AUX POMMES
TARTE ANANAS / COCO

VENDREDI 04

TERRINE DE FOIE DE
VOLAILLE MAISON



JOUE DE BOEUF
SAUCE CHARCUTIERE



POELLEE DE LEGUMES

PETIT FILOUS

FRUIT DE SAISON



Haute qualité environnementale



Viande de France



Pêche durable



Produit bio



J. MOURQUES



Produit local



Appel d'origine protégée ou contrôlée



Les menus sont établis sous réserve de modification liée a l'approvisionnement.