

DU 31 JANVIER
AU 4 FEVRIER 2022



LUNDI 31

SALADE DE MAIS

CUISSE DE POULET ROTI

RATATOUILLE



YAOURT FERMIER LOCAL



FRUITS DE SAISON

MARDI 01

VELOUTE DE TOMATE AU
VERMICELLE

ROUGAIL DE SAUCISE

RIZ PILAF



FROMAGE BIO

DUO DE FRUITS
AU COULIS ET CHANTILLY

JEUDI 03

POMELOS
OU

SALADE DE CHOU ROUGE,
NOIX, POMME ET
ROQUEFORT

OMELETTE NATURE OU
AUX POIVRONS

EPINARDS A LA CREME ET
POMME DE TERRE

FROMAGE AOC



TROPEZIENNE OU
MILLEFEUILLE

VENDREDI 04

TERRINE DE FOIE DE
VOLAILLE MAISON

JOUE DE BŒUF
SAUCE CHARCUTIERE



TORTI

PETIT FILOUS

FRUIT DE SAISON



Haute qualité environnementale



Viande de France



Pêche durable



Produit bio



Produit local



Appel d'origine protégée ou contrôlée



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

