


















Du lundi 8 au vendredi 12 Janvier 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p></p> <p>Potage oriental</p>	<p>Salade de mâche</p> <p>Chou chinois vinaigrette</p>		<p></p> <p>Endives BIO vinaigrette</p> <p>Chou blanc BIO râpé vinaigrette</p>	<p>Rillettes sardine</p> <p>Pâté de foie</p>
<p> Semoule façon couscous BIO</p>	<p> Colin pané</p>		<p> Boulettes de veau dijonnaise</p>	<p> Rôti de bœuf mayonnaise</p>
	<p> Epinards BIO béchamel et pommes de terre</p>		<p>Haricots beurre</p>	<p>Purée de carottes et pommes de terre</p>
<p> Yaourt nature BIO sucré</p> <p> Yaourt aux fruits BIO</p>	<p> Camembert BIO</p> <p>Coulommiers</p>		<p> Carré frais BIO</p> <p>Fraidou</p>	<p> Saint Paulin BIO</p> <p> Edam BIO</p>
<p> Fruit de saison BIO</p> <p> Fruit de saison BIO</p>	<p>Liégeois chocolat</p> <p>Flan nappé caramel</p>		<p>Galette des rois</p>	<p> Fruit de saison BIO</p> <p> Fruit de saison BIO</p>

Tous les poissons proposés sont issus de pêcheries durables



Viande Origine France



Produit biologique



Produit local



Fait maison



Produit Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit MSC



Plat Végétarien



Produit AOP/AOC



Produit Vergers écoresponsables