

# Menus du 13 au 17 janvier

## Légende :



PRODUIT  
BIO



PRODUIT  
RÉGIONAL

















CUISINES  
PAR NOS  
CHEFS



PRODUIT  
LABELLISÉ



PRODUIT  
PÊCHE  
DURABLE

Lundi 13 janvier	Mardi 14 janvier	Mercredi 15 janvier	Jeudi 16 janvier	Vendredi 17 janvier
<p>Betteraves BIO à la framboise</p> 	<p>Taboulé (semoule BIO)</p> 		<p>Velouté de légumes d'hiver</p> 	<p>Céleri râpé régional façon rémoulade</p> 
<p>Gratin de pommes de terre façon tartiflette du chef</p> 	<p>Boulettes au boeuf (Omelette BIO) Sauce Milanaise</p> 		<p>Poisson meunière MSC (galette végétarienne)</p> 	<p>Jambon blanc LR (Accras de morue)</p> 
<p>Fromage blanc nature et coulis de fruits rouges</p>	<p>Haricots verts BIO persillés</p> 		<p>Blé BIO pilaf à la tomate</p> 	<p>Mini penne</p> 
<p>Fruit de saison</p>	<p>Saint Nectaire AOP</p> 		<p>Yaourt aromatisé régional</p> 	<p>Emmental BIO râpé</p> 
	<p>Fruit de saison</p>		<p>Crêpe sucrée</p>	<p>Flan nappé caramel</p>