

# Menus du 5 au 9 janvier

## Légende :

 CUISINES  
PAR NOS  
CHEFS

 PRODUIT  
LABELLISÉ

 PRODUIT  
RÉGIONAL

 PRODUIT  
PÊCHE  
DURABLE

Lundi 5 janvier	Mardi 6 janvier	Mercredi 7 janvier	Jeudi 8 janvier	Vendredi 9 janvier
Chou fleur et sauce façon cocktail  Sauté de porc LR (Omelette BIO nature)   Boulgour  Tomme noire IGP  Fruit de saison	Salade de pommes de terre à l'échalote  Paupiette au veau (Beignet de calamars) Sauce aux olives  Petits pois BIO   Suisse sucré  Fruit de saison		Salade iceberg, croûtons et sauce caesar    Coquillettes BIO aux légumes et au fromage   Yaourt aromatisé   Galette des rois	Salami et cornichon (Tarte au fromage)  Poisson du jour MSC (Falafels) Sauce au romarin   Riz BIO   Brie  Crème dessert chocolat

 Nos viandes de bœuf, veau, porc, volaille sont garanties origine France