

Menus du 5 au 9 janvier

Légende :



CUISINES
PAR NOS
CHEFS



PRODUIT
BIO





















PRODUIT
RÉGIONAL




PRODUIT
LABELLISÉ



PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

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

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