

Menus du 19 au 23 janvier

Légende :



Lundi 19 janvier	Mardi 20 janvier	Mercredi 21 janvier	Jeudi 22 janvier	Vendredi 23 janvier
<p>Rosette et beurre (Potage de potimarron) </p> <p>Rôti de dinde (Filet de colin MSC) Sauce forestière </p> <p>Brocolis persillés </p> <p>Saint Nectaire AOP </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Haricots verts BIO à l'échalote </p> <p>Pépinettes au chaource façon risotto </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Crêpe au chocolat</p>		<p>Salade de coquillettes BIO au basilic </p> <p>Saucisse de Toulouse grillée (Saucisse végétale goût merguez) Sauce au jus </p> <p>Butternut poêlé </p> <p>Cotentin</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Céleri râpé façon rémoulade </p> <p>Poisson frais MSC (Omelette BIO) Sauce provençale </p> <p>Riz BIO jaune </p> <p>Suisse sucré</p> <p>Clafoutis pomme et poire </p>

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