



Semaine du 26 au 30 Janvier , le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE DE PATES AUX ŒUFS DURS	COLESLAW	ACCRAS DE MORUE	SALADE DE QUINOA	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE
SALADE VERTE LOCALE	FEUILLETE AU FROMAGE	POTAGE AUX 5 LEGUMES	LENTILLES AUX DES DE JAMBON	SALADE VERTE LOCALE
POMMES DE TERRE A L'ÉCHALOTE	DUO DE SALADES BIO	LAITUE VINAIGRETTE	SALADE VERTE BIO	CHARCUTERIE DE LA FERME
BŒUF BOURGUIGNON	ESCALOPE DE DINDE	SPAGHETTI CARBONARA	SAUCISSON CHAUD DE LA FERME	PALERON DE BŒUF
BLANQUETTE DE POISSON	CROQUETTES DE POISSON	DOS DE CABILLAUD	GRATIN DE FRUITS DE MER	FILET DE COLIN A LA TOMATE
POMMES DE TERRE VAPEUR	RIZ	SPAGHETTI CARBONARA	GNOCCHIS AU BEURRE	PATATES DOUCES
PETITS POIS	CHOU FLEUR GRATINE	CHOUX BRUXELLES	HARICOTS PLATS	CELERI RAVE
BUFFET DE FROMAGE	BUFFET DE FROMAGE	BUFFET DE FROMAGE	BUFFET DE FROMAGE	BUFFET DE FROMAGE
BUFFET DE YAOURT	BUFFET DE YAOURT	BUFFET DE YAOURT	BUFFET DE YAOURT	BUFFET DE YAOURT
FRUIT	FRUIT	FRUIT	FRUIT	FRUIT
COMPOTE	COMPOTE	COMPOTE	COMPOTE	COMPOTE
SALADE DE FRUITS EXOTIQUES	MOUSSE COCO	TARTE AUX POIRES	FLAN AUX ŒUFS	DONUTS
LAITAGE	LAITAGE	LAITAGE	LAITAGE	LAITAGE
Produit locaux	Le produit maison	La selection du chef	Produit Bio	Produit frais