

















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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
SALADE DE PATES AUX CŒFS DURS	COLESLAW	ACCRA 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'ECHALOTE	 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 CŒFS	DONUTS
LAITAGE	LAITAGE	LAITAGE	LAITAGE	LAITAGE
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 