



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 02 au 06 fév.	Salade de crozets Blanquette de dinde Haricots beurre persillade Fromage fermier Fruit de saison	Macédoune de légumes Burger végétarien maison Pommes de terre au four Yaourt fermier à la vanille	Concombre à la vinaigrette Boeuf bourguignon Semoule Fromage fermier Fondant au chocolat maison	Carottes râpées Quiche au saumon frais Salade verte Fruits de saison	Escale en Afrique du Sud Chakalaka Bobotie Geelrys Malvapoeding
Du 09 au 13 janv.	Friand au fromage Cuisse de poulet Chou-fleur Fruit de saison	Velouté de courgettes au St Moret Emincé de porc BIO à la moutarde Pâtes artisanales Mousse framboise maison	Céleri rave Rôti de boeuf Haricots plats persillés Fromage fermier Fruit de saison	Saucisson à l'ail/beurre Filet de poisson frais Poêlée lyonnaise maison Crème dessert au caramel maison	Salade de lentilles corail Omelette au fromage Salade verte Fruit de saison
Du 16 au 20 janv.	Betterave à la vinaigrette Pâtes artisanales au chorizo Fromage râpé Fruit de saison	Rillettes de thon au citron Boeuf au carottes Courgettes sautées Crêpe au chocolat	Oeuf mayonnaise Haricots blanc aux champignons frais Salade verte Yaourt fermier nature sucré	Soupe paysanne Filet de poisson frais Petits pois Fromage fermier Fruit de saison	Radis croque en sel Rôti de porc BIO Blé Gâteau au yaourt maison
Du 23 au 27 janv.	Salade de gésiers Chipolatas Lentilles Fromage blanc fermier au coulis de fruits rouges	Soupe de légumes frais de saison Boulettes de boeuf maison Carottes à la crème Fromage fermier Fruit de saison	Salade niçoise maison Emincé de dinde Julienne de légumes maison Fromage fermier Fruit de saison	Journée verte Salade de haricots verts au dés de fromage vert (pesto vert) Pâtes artisanales vertes aux légumes verts Salade verte Kiwi	Taboulé maison Filet de poisson frais Brocolis aux lardons Flan caramel



Pain bio tous les lundis



Produit de saison



Produit local



Produit fermier



Produit issus de l'agriculture biologique

