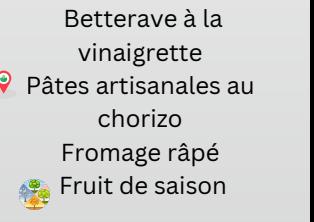
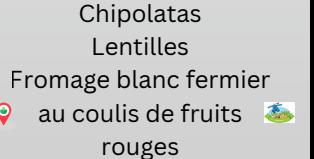


Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 02 au 06 fév. 	Salade de crozets Blanquette de dinde Haricots beurre persillade Fromage fermier à la vanille 	Macédoune de légumes Burger végétarien maison Pommes de terre au four Yaourt fermier à la vanille 	Concombre à la vinaigrette Boeuf bourguignon Semoule Fromage fermier Fondant au chocolat maison 	Carottes râpées Quiche au saumon frais  Salade verte Fruits de saison
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
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
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
Escale en Afrique du Sud  Chakalaka Bobotie Geelrys Malvapoedding				

Pain bio tous les lundis



Produit de saison



Produit local



Produit fermier



Produit issus de l'agriculture biologique

