

Menus du 5 au 9 janvier

Légende :



CUISINES
PAR NOS
CHEFS



PRODUIT
LABELLISÉ



PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 5 janvier	Mardi 6 janvier	Mercredi 7 janvier	Jeudi 8 janvier	Vendredi 9 janvier
<p>Chou fleur et sauce façon cocktail</p>  <p>Sauté de porc LR (Omelette BIO nature) </p> <p>Sauce marengo</p>   <p>Boulgour</p>  <p>Tomme noire IGP</p>  <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de pommes de terre à l'échalote</p>  <p>Paupiette au veau (Beignet de calamars)</p> <p>Sauce aux olives</p>  <p>Petits pois BIO</p>   <p>Suisse sucré</p> <p>Fruit de saison</p>		<p>Salade iceberg, croûtons et sauce caesar</p>   <p>Coquillettes BIO aux légumes et au fromage</p>   <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Galette des rois</p> 	<p>Salami et cornichon (Tarte au fromage)</p> <p>Poisson du jour MSC (Falafels)</p> <p>Sauce au romarin</p>   <p>Riz BIO</p>   <p>Brie</p> <p>Crème dessert chocolat</p>

Menus du 12 au 16 janvier

Légende :



CUISINES
PAR NOS
CHEFS



PRODUIT
BIO



PRODUIT
RÉGIONAL



PRODUIT
LABELLISÉ

PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 12 janvier	Mardi 13 janvier	Mercredi 14 janvier	Jeudi 15 janvier	Vendredi 16 janvier
<p>Taboulé Estival et vinaigrette</p>  <p>Sauté de dinde (Filet de hoki MSC)  Sauce à l'indienne</p>  <p>Courgettes persillées</p>  <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Betteraves à la framboise</p>  <p>Jambon blanc LR  (Saucisse végétale façon chipolatas)</p> <p>Purée de pommes de terre et patate douce</p>  <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Pomme au four caramélisée</p>		<p>Lentilles BIO à l'échalote</p>   <p>Poisson blanc meunière MSC  Citron (Omelette BIO nature) </p> <p>Carottes vapeur</p>   <p>Verre de lait</p> <p>Gâteau à la vanille du chef</p> 	<p>Potage de légumes</p>  <p>Pastachiches Sauce arrabiata</p>  <p>Cantal AOP</p>   <p>Flan nappé caramel</p>