

Menus du 5 au 9 janvier

Légende :



CUISINES
PAR NOS
CHEFS



PRODUIT
BIO



PRODUIT
RÉGIONAL



PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 5 janvier

Chou fleur
et sauce façon cocktail



Sauté de porc LR
(Omelette BIO nature)



Sauce marengo



Boulgour



Tomme noire IGP



Fruit de saison

Mardi 6 janvier

Salade de pommes de terre
à l'échalote



Paupiette au veau
(Beignet de calamars)

Sauce aux olives



Petits pois BIO



Suisse sucré

Fruit de saison

Mercredi 7 janvier

Jeudi 8 janvier

Salade iceberg, croûtons
et sauce caesar



Coquillettes BIO
aux légumes et au fromage



Yaourt aromatisé



Galette des rois

Vendredi 9 janvier

Salami et cornichon
(Tarte au fromage)

Poisson du jour MSC
(Falafels)

Sauce au romarin



Riz BIO



Brie

Crème dessert chocolat

France Nos viandes de bœuf, veau, porc, volaille sont garanties origine France.