

# Menus du 19 au 23 janvier

## Légende :



CUISINES  
PAR NOS  
CHEFS



PRODUIT  
BIO



PRODUIT  
RÉGIONAL



PRODUIT  
LABELLISÉ



PRODUIT  
PÊCHE  
DURABLE

Lundi 19 janvier

Rosette et beurre

Rôti de dinde  
Sauce forestière



Brocolis persillés



Saint Nectaire AOP



Fruit de saison

Mardi 20 janvier

Haricots verts BIO  
à l'échalote



Pépinettes au chaource  
façon risotto



Yaourt aromatisé

Crêpe au chocolat

Mercredi 21 janvier

Jeudi 22 janvier

Salade de coquillettes BIO  
au basilic



Saucisse de Toulouse grillée  
Sauce au jus



Butternut poêlé



Cotentin

Fruit de saison

Vendredi 23 janvier

Céleri râpé   
façon remoulade



Poisson frais MSC  
Sauce provençale




Riz BIO jaune



Suisse sucré

Clafoutis pomme et poire



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