
















































Menu



DU 20 au 24.01.2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Potage de légumes aux vermicelles   Potage de courgettes 	 Salade d'hivers   Avocat mayonnaise	Salade de macédoine de légumes 	Salade du Puy  Salade de quinoa  	Salade Antillaise   Panais et carottes râpées  
 PLAT PRINCIPAL	Curry d'agneau  	Croziflette  	Rôti de dinde sauce gribouille  	Steak haché sauce ketchup  	Parmentier de poissons  
 ACCOMPAGNEMENT	Salsifis à l'ail 	Salade verte 	Carottes à la crème  	Haricots verts 	Salade 
 PRODUIT LAITIER		Fromage de chèvres		Emmental	Brie 
 DESSERT	Entremet vanille   Entremet chocolat  	Clémentines Kiwis	Fromage blanc aux fruits rouge  	Brownie 	Bananes  Pommes 



Produits issus de l'agriculture biologique



Fait maison



Menu thème



Viandes bovines, porcines et volailles origine France



Menu végétarien



Produits de chez nous

Des changements peuvent intervenir selon les approvisionnements ou prix du marché.

