









































Menu

DU 27 au 31.01.2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	 Œufs mayonnaises  Œufs basquaise 	Mousse de sardines  Mousse de thon 	Nems	Velouté de légumes   Velouté de potimarron   	Salade d'Automne   Salade chèvre et chorizo  
 PLAT PRINCIPAL	RIO tomates et mozzarella 	Poulet sauté chasseur   	Sauté de porc au caramel   	Langue de bœuf sauce piquante   	Poisson du jour sauce duggléré 
 ACCOMPAGNEMENT	Petits pois	Haricots beurre	Riz cantonais  	Frites fraîches	Carottes crémees  
 PRODUIT LAITIER	Fromage frais	Emmental		Brie 	
 DESSERT	Compote de pommes Cocktail de fruits	Bananes Kiwis	Ananas au caramel 	Clémentine Pommes	Crêpes au chocolat  Crêpes au sucre 



Produits issus de l'agriculture biologique



Viandes bovines, porcines et volailles origine France



Fait maison



Menu végétarien



Menu thème



Produits de chez nous

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

