

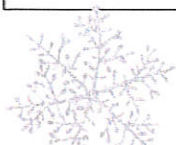


JANVIER



	Du 07 au 11	Du 14 au 18	Du 21 au 25
LUNDI	Salade de haricots verts Bio Spaghetti Bolognaise Fromage Compote Bio	Betteraves rouges Bio Tortillas de pomme de terre et dès de jambon et de Cantal Liégeois chocolat	Ragoût de porc Carottes pommes de terre Far aux pruneaux (maison)
MARDI	Carottes râpées Chipolatas Gratins de pomme de terre Fruits de saison	Rosette Paupiette de veau Boulgour Fromage Fruit de saison	Œufs durs pétales d'endives Bouchée à la reine Petits pois Bio Fromage Fruit de saison
JEUDI	Filet de poulet sauce forestière Chou-fleur Fromage Galette des Rois (maison)	Tarte au chèvre/Basilic Rôti de porc Purée de potiron Fromage Salade de fruits (maison)	Bœuf bourguignon* Pâtes Tarte aux pommes (maison)
VENDREDI	Salade de gésiers Merlu sauce meunière Ratatouille Riz Yaourt vanille* Cookies	Macédoine de légumes Beignets de Calamars Riz à la sauce tomate Glace*	Quiche Lorraine Filet de colin sauce beurre blanc Haricots verts Bio Yaourt*

Ce menu est susceptible de changer selon les livraisons. La viande est d'origine France.



*Produits Locaux Artisanal