










Menu de la semaine du 08 Janvier au 12 Janvier 2018

	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Mercredi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
<u>Entrée</u>	Carottes râpées 	Bouillon de vermicelles	Batavia aux maïs BIO 	ITALIE Antipastis (poivrons vert et rouge, parmesan olives)	Radis croque au sel 
<u>Plat</u>	Nuggets de poulet 100% filet (ketchup) Haricots plats Pommes rissolées	Emincé de porc au jus Riz BIO aux champignons 	Omelette au fromage Haricots verts Frites	Lasagnes Bolognaise (Bœuf BIO) Salade verte 	Filet de colin d'Alaska en sauce Carottes BIO Boullgour
<u>Fromage</u>	Mimolette	Saint Nectaire AOC	Samos	Buchette de chèvre	Fromage chanteneige
<u>Dessert</u>	Fruits mélangés BIO	Liégeois chocolat	Purée de pommes au miel de Saint-Cézaire 	Mousse stracciatella	 Galette des rois de l'Epiphanie



Produit de saison



Fait maison



Veau et bœuf français



Produits et recettes locales