










Menu de la semaine du 28 janvier au 1er février 2019

	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Mercredi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
<u>Entrée</u>	Salade verte jambon crouton 	Potage de légumes (dont carottes BIO) 	Salade au surimi	Taboulé aux légumes	Crème d'asperges
<u>Plat</u>	Lasagnes de BIO et ses légumes 	Chipolatas Salade iceberg Potatoes	Sauté de dinde au jus  Carottes rondelles Blé	Daube de bœuf sauce chasseur  (carottes champignons lardons vin rouge) Polenta	Parmentier de Colin d'Alaska (plat complet) Salade verte 
<u>Fromage</u>	Croc lait	Saint Paulin	Fromage blanc	Formage fouetté frais	Fromage blanc BIO
<u>Dessert</u>	Flan caramel	Crème dessert panache	Fruits (dont poires BIO)	Kiwi BIO et banane en salade 	Crêpe au chocolat (chandeleur)



Produit de saison



Fait maison



Pêche responsable



Produits et recettes locales



Veau, porc, poulet et bœuf français