




































Menu de la semaine

Du 23 au 27 Janvier 2023

	Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27
ENTREE	Carottes rapées  vinaigrette à l'orange 	Velouté au butternut  	Céleri  rémoulade 	Nems à la volaille	Oeufs durs mayonnaise 
PLAT	Sauté de boeuf  sauce mexicaine 	Couscous végété  	Sauté de dinde    au curry 	Porc   au caramel 	Poisson du jour  sauce basquaise
GARNITURE	Gratin de chou-fleur  et pommes de terre 	Semoule couscous 	Riz créole 	Nouilles chinoises 	Purée de carottes  
FROMAGE	Fromage blanc  	Cantal  à la coupe	Bûche de chèvre à la coupe	Yaourt brassé aromatisé banane  	Comté  à la coupe
DESSERT	Pommes elstar	Compote pomme  /rhubarbe 	Etremets chocolat 	Salade de fruits exotique	Banane

 BZH  Bio  Fait maison  Label rouge  Poisson frais  Certification Environnementale de niveau 2

 Appellation d'origine protégée  Repas Végétarien  Produits fermier  Viande d'Origine France  Bleu blanc coeur

