

























SEMAINE DU 06 AU 10.01.25

Le chef vous propose :

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Surimi mayo 	Potage de légumes 		Salade verte  	Salade piémontaise 
PLAT	Steack haché 	Ravioles au Gratin 		Choucroute 	pilon de poulet roti  
GARNITURE	légumes sautés	- 		Charcuterie 	Carottes braisées  
PRODUIT LAITIER	Laitage	Fromage		Laitage	Fromage 
DESSERT	Compote	Fruit de saison		Gâteau maison	Galette des roi 

Légende :

-  Repas végétarien
-  BIO
-  Produits locaux
-  Pêche durable
-  Préparation "maison"
-  Viande de porc / Bœuf français
-  Label rouge
-  Produits "fermiers"
-  AOP AOC IGP



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des livraisons