























SEMAINE DU 13 AU 19.01.25

Le chef vous propose :

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Terrine de poisson 	Salade Composée 		Carottes râpées 	Salade de lentilles 
PLAT	poulet roti 	Saucisse de Toulouse		Parmentier de poisson  	Omelette aux fines herbes 
GARNITURE	Petits pois	Purée de légum d'hiver 		Pomme de terre 	Coquillettes
PRODUIT LAITIER	Laitage	Fromage		Camembert	Yaourt nature 
DESSERT	Fruit de saison	Salade de fruits 		Flan chocolat 	Fruit de saison

Légende :

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

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

