



çaise (hors viande ovine).  
 us réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

lundi 20 janvier	mardi 21 janvier	mercredi 22 janvier	jeudi 23 janvier	vendredi 24 janvier
fêtons les Sébastien	fêtons les Agnès	fêtons les Vincent	fêtons les Barnard	fêtons les Fr. de Sales
HOUMOUS DU CHEF ET SES CROÛTONS	SALADE À LA VINAIGRETTE	OEUF DUR MAYONNAISE	BUTTERNUT RÂPÉ AU FROMAGE BLANC	SALADE D'HARICOTS VERTS À L'ÉCHALOTE
RISOTTO CHAMPIGNONS PARMESAN AOP <small>animation</small>	BURGER DE POULET CROUSTILLANT	JAMBON BRAISÉ	FILET DE COLIN MSC	POT AU FEU
PETITS POIS AU JUS	POTATOES	BOULGOUR AU RATA DE LÉGUMES HIVERNAL	MACARONIS	POMME DE TERRE VAPEUR
MOUSSE AU CHOCOLAT DU CHEF	FRUIT DE SAISON	TARTE FIN AUX POMMES	SALADE DE FRUITS DU CHEF	FROMAGE BLANC

Produit labellisé 

Produit local 

Produit biologique 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Les sauces sont servies à part (hormis pour les sautés)