

Semaine du 22/01/2024 au 26/01/2024

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Végétarien Velouté de courgettes et kiri Tortillas  Batavia Fromage blanc	Coleslaw Emincés de bœuf au paprika Duo de haricots Fromage  Fruit	Petits radis  et berre Tartiflette Mâche Pâtisserie	Betteraves et dés de pomme Dos de lieu sauce crustacé Semoule  Mousse au chocolat

Semaine du 29/01/2024 au 02/02/2024

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Soupe de légumes Blanquette de volaille Purée de carottes Ile flottante	Salade d'endives et mimolette Araignée de porc Lentilles du Puy Compote  et biscuit	Bouillon de bœuf alphabet Pot au feu et ses légumes Fromage AOP Fruit	Salade de cervelas Poisson du marché Brocolis  au beurre Crêpes d'emmental

Semaine du 05/02/2024 au 09/02/2024

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Végétarien Velouté de carottes Tortellini à la bolognaise végétale Yaourt 	Macédoine au thon Cuisse de poulet rôti Salsifis au jus Fromage AOP Fruit 	Soupe à la citrouille Axoa de veau Riz créole  Far breton	Mouseron de canard Moules / frites Crème dessert 

Semaine du 12/02/2024 au 16/02/2024

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Nouvel an chinois Nem de légumes Emincé de poulet sauce aigre douce Nouilles asiatiques Salade de fruits	Végétarien Velouté de petits pois  Quiche aux légumes Batavia Flanby	Carottes râpées  Tranche de gigot Flageolets au jus Pâtisserie	Jambon blanc Poisson du marché Epinards à la crème Yaourt aux fruits 

Notre chef cuisinier Cyril DAU, vous propose ses menus pour la semaine. Une cuisine locale, privilégiant les circuits-courts et de la viande française.

