






























## SEMAINE DU 23/01/2023 AU 28/01/2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Les entrées</b>	Tomate en salade  	Sardines	Salade composée  	Surimi mayo	Pâté de campagne 
<b>Les plats protidiques</b>	Tagliatelle 	Pilon de poulet paprika  	Filet de dinde curry  	Blanquette de veau  	Filet de dorade a la tomate 
<b>Les garnitures</b>	A la carbonara 	Ecrasé de pomme de terre  	Poellée de courgette  	Purée de carotte  	Ratatouille riz  
<b>Les produits laitiers</b>	Brie	Cantal 	Comté 	Chèvre 	
<b>Les desserts</b>	Torsades 	Banane chocolat 	Compote	Tartes aux poires 	Yaourt aromatisé 
<b>Fruit de saison</b>	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison



Recette maison



Viande bovine Française



Produits Locaux



Produit bio