






























SEMAINE DU 09/01/2023 AU 13/01/2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Les entrées	Taboulé	Betterave  	Rillettes d'oie 	Roulé jambon œuf dur  	Toast chèvre chaud  
Les plats protidiques	Chipolata  	Escalope de dinde  	Croissant au jambon  	Poisson pané 	Steak haché  
Les garnitures	Pomme noisette	Haricot vert  	Salade verte  	Ebly 	Gratin dauphinois  
Les produits laitiers		St morêt	Cantal 		
Les desserts	Yaourt au fruit	Clafouti poire 	Tarte aux pommes  	Fromage blanc coulis 	Moelleux chocolat 
Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison



Recette maison



Viande bovine Française



Produits Locaux



Produit bio