






























SEMAINE DU 30/01/2023 AU 03/02/2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Les entrées	Taboulé	Tarte thon et tomate 	Soupe potiron  	Betteraves  	Rillettes d'oie 
Les plats protidiques	Sauté de porc moutarde  	Mijoté de dinde  	Nuggets  	Poisson pané 	Croquemonsieur 
Les garnitures	Trio de légumes  	Lentilles corail 	Pomme duchesse 	Riz blanc 	Salade verte  
Les produits laitiers	Babybel	Brie 	Cantal 	St nectaire 	
Les desserts	Yaourt au fruit	Galette des rois 	Tarte au fruit 	Mousse chocolat 	Fruits  
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