












Menus du 02 au 08 janvier 2023

	Lundi 02 janv.	Mardi 03 janv.	Mercredi 04 janv.	Jeudi 05 janv.	Vendredi 06 janv.
Midi		Betterave Carottes rapées  Champignons à la Grecque Concombres  Poireaux vinaigrette Pomelos Radis beurre Rosette Sardine beurre ~.~ Paupiette de veau (sauce aux champignons frais) Steak haché (sauce aux champignons frais)  ~.~ Carottes à la persillade  Purée de pommes de terre ~.~ Compotes variées ~.~ Fruits	PAS DE DEMI- PENSION	Pépites de châtaignes du Périgord Potage à la citrouille Tourin à la tomate vermicelle ~.~ Calamars à la Romaine (citron) Pavé de cabillaud (sauce aux fruits de mer) ~.~ Pommes cuites (fruit) Riz à l'espagnole  ~.~ Yaourts variés ~.~ Fruits	Avocat Carottes rapées  Céleri rémoulade Concombres  Oeufs mayonnaise Pomelos Radis beurre Salade de surimi ~.~ Andouillette Boudin Palette de porc à la diable Saucisse de Toulouse ~.~ Duo de courgettes en gratin Lentilles à l'ancienne ~.~ Pâtisseries variées ~.~ Fruits

 Issu de l'Agriculture Biologique

 Fait maison - Recette du chef

 Assemblé sur place

 Produits locaux