



Semaine du 20 au 24 janvier 2025, le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE RIZ BETTERAVES ROSETTE	SALADE LENTILLES CONCOMBRE SALADE COMPOSEE	TERRINE CELERIS REMOULADE TABOULE	SALADE D'ENDIVES MACEDOINE POMME DE TERRE CERVELAS	FEUILLETE FROMAGE SALADE COMPOSEE SALADE VERTE
SAUCISSE DE TOULOUSE POISSON PANE	BOULETTE DE BŒUF CALAMAR A LA TOMATE	POTEE AUVERGNATE QUENELLE SAUCE TOMATE	CUISSE DE POULET QUICHE AUX POIVRONS	SAUTE DE PORC AUX PRUNEAUX FILET DE POISSON FRAIS
BROCOLIS LENTILLES	LEGUME COUSCOUS SEMOULE	CHOUX FRISEE POMME DE TERRE	EPINARD EN BRANCHE PENNES	CAROTTES RIZ
LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES
FRUITS COMPOTE DONUT	FRUITS COMPOTE MOUSSE COCO	FRUITS COMPOTE FLAN VANILLE	FRUITS COMPOTE CHOUX CHANTILLY	FRUITS COMPOTE LIEGOIS VANILLE
Produit local	Le produit maison	La selection du chef	Produit Bio	Produit frais
BUFFET D'ENTREES	BUFFET D'ENTREES	BUFFET D'ENTREES	BUFFET D'ENTREES	BUFFET D'ENTREES
ESCALOPE VIENNOISE	CORDON BLEU	CROQUE MONSIEUR	HAMBURGER	
HARICOTS VERTS	GRATIN DE PÂTES	GRATIN DE CHOUX FLEUR	FRITES	
LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES	
DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS