



Semaine du 6 janvier

au 10 janvier

, le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MONTAGNE	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Carottes râpées		Betteraves bio vinaigrette	Salade coleslaw (carottes et chou blanc mayonnaise)	
PLAT PROTIDIQUE	Rôti de porc froid	Couscous aux pois chiche (plat complet végétal)	Tartiflette* (plat complet)	Rôti de bœuf (primaire) Omelette (maternelle)	Coquillettes au jambon* (plat complet)
ACCOMPAGNEMENT	Trio de légume	Semoule		Pommes vapeur et Julienne de légumes	
LAITAGE		Edam à la coupe			Petit fruité Bio
DESSERT	Yaourt aromatisé	Fruit	Crème dessert au chocoal Ferme du Vieux Puit	Flan nappé caramel	Galette des rois



Préparé par notre chef



Les produits locaux









Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !





Semaine du 13 janvier au 17 janvier , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Terrine de campagne locale	 Potage du chef		Betteraves vinaigrette	
PLAT PROTIDIQUE	 Hachis parmentier (plat complet)	 Emincé de poulet au paprika	 Emincé de volaille façon fajitas	Cordon bleu de volaille	 Cœur de colin à la crème de ciboulette
ACCOMPAGNEMENT		 Pommes de terre et butternut	Haricots verts	Frites	Choux-fleur Bio et Riz
LAITAGE			Petit suisse aromatisé		Emmental à la coupe
DESSERT	 Yaourt à la fraise en pot Ferme de la Chapelle Brestot	Fruit	Galette des rois	Purée de pommes bio	Gélifié vanille



Préparé par notre chef











Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



Semaine du 20 janvier au 24 janvier , le Chef vous propose



	LUNDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		 Ocopa (pommes de terre sauce fromage blanc et piment DOUX)	 Potage aux légumes	 Crudités Bio vinaigrette
PLAT PROTIDIQUE	Nuggets de poulet	 Potée de lentilles au chorizo* (plat complet)	 Gratin de chou- fleur au jambon* (plat complet)	 Brandade de poisson (plat complet)
ACCOMPAGNEMENT	Riz et Bâtonnets de Carotte à la crème		Purée	
LAITAGE	Gouda à la coupe	Petit fruité Bio		
DESSERT	Purée de pommes Bio	 Crème dessert au caramel (en seau) Ferme du Vieux puits	Gâteau Basque	 Gâteau au yaourt du chef



Préparé par notre chef










Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



Semaine du 27 janvier au 31 janvier , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Salade de riz (riz, œuf , tomate)	Crêpe au fromage	Saucisson à l'ail	Betteraves vinaigrette	
PLAT PROTIDIQUE	 Torsades aux légumes provençaux et fromage (plat complet végétal)	 Paupiette de veau sauce au Neufchâtel AOP	 Chipolata locale*	Falafels Bio en sauce	 Cœur de colin à la crème
ACCOMPAGNEMENT		Boulgour 70% Choux de bruxelles 30%	 Lentilles cuisinées	Frites	Courgettes Bio et Boulgour
LAITAGE	Petit suisse aromatisé				Edam à la coupe
DESSERT	Flan nappé caramel	Purée Pomme Banane	Crêpe fourrée au chocolat	 Yaourt à la fraise de la chapelle Brestot (en seau)	Fruit



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !