














lundi 27 janvier	mardi 28 janvier	jeudi 30 janvier	vendredi 31 janvier
Céleri rémoulade	Salade iceberg sauce vinaigrette balsamique	Potage de potiron Région et croûtons du Chef 	Salade de chou-chinois sauce vinaigrette au fromage blanc et ciboulette
Quenelle nature région sauce tomate 	Gratin de pomme de terre aux lardons de porc façon tartiflette 	Steak haché de boeuf FR sauce barbecue 	Poisson pané 100% filet MSC 
Haricots verts Bio persillés 	Gratin de pommes de terre au fromage façon tartiflette	Palet végétarien sauce barbecue	Epinards béchamel
Saint-Nectaire AOP 	Yaourt HVE aromatisé abricot de la ferme des Aiguées 	Pommes de terre rissolées	Vache qui rit bio 
Pomme région 	Orange bio 	Yaourt nature Bio 	Crêpe au chocolat
			Compote pomme Bio coing du chef 

Toutes nos béchamels, nos gâteaux du Chef ainsi que nos sauces sont réalisés à partir de la farine de la minoterie Cizeron.

Toutes nos viandes sont nées, élevés et abattu en FRANCE.