

	Mardi 3 janvier 2023	Mercredi 4 janvier 2023	Jeudi 5 janvier 2023	Vendredi 6 janvier 2023 Menu végétarien
	Salade de gésiers de poulet Confit & mousse de canard  Suprême de poulet, sauce aux pleurotes Pommes dauphines  Buche pâtissière de Noël Parfum vanille	Entrée Potage Plat principal Roti de porc Haricots verts persillés (BIO) Dessert Riz au lait	Entrée Carottes râpées (BIO) Plat principal Steak haché (VBF), sauce moutarde Brocolis persillés (BIO) Dessert Galette des rois	Entrée Taboulé (BIO) Plat principal Pâtes aux champignons & boulettes de soja/tomate Dessert Cocktail de Fruits
Lundi 9 janvier 2023	Mardi 10 janvier 2023	Mercredi 11 janvier 2023	Jeudi 12 janvier 2023	Vendredi 13 janvier 2023 Menu végétarien
Entrée Salade verte (BIO) aux dés d'emmental & croutons Plat principal Bœuf à la niçoise Semoule (BIO) Dessert Pâtisserie	Entrée Potage de légumes (BIO) Plat principal Filet de colin meunière Choux fleur (BIO), sauce béchamel Dessert Fruit	Entrée Feuilleté fromage Plat principal Tortellinis sauce tomate Dessert Crumble aux pommes	Entrée Salade de riz au thon Plat principal Chipolatas Blé (BIO) Dessert Fromage	Entrée Cèleri rémoulade (BIO) Plat principal Clafoutis aux pommes de terre & comté Dessert Compote

Attention, les menus sont susceptibles de modification en fonction des arrivages

(BIO) Agriculture Biologique	(VPF) Viande de Porc Française	(VBF) Viande de Bœuf Française
(BBC) Bleu Blanc Coeur	(VF) Volaille Française	(LR) Label Rouge