



Menu

Du 13/01 au 21/03

Légende des produits : , bio , agri local , produits locaux 

Les repas sont essentiellement fait maison

Remarque : Pain bio cuit au feu de bois une fois par semaine

13/01	24/02	14/01	25/02	16/01	27/02	17/01	28/02
Végétarien Betteraves rouges bio Hachis végétarien avec carottes bio et lentilles fruit		pamplemousse blanquette de volaille agri local riz bio ile flottante		Poisson Velouté de petit pois Filet de poisson sauce poireaux bio Carottes bio vichy Compote bio		Carottes râpées bio Pates bio Carbonara lardons agri local Mousse au chocolat	
20/01	03/03	21/01	04/03	23/01	06/03	24/01	07/03
Salade verte locale Tartiflette fruit		Végétarien Galette bio fromage Salade verte Crêpe bio dessert		Brocolis vinaigrette Purée de butternut bio et lentilles corail bio Roti de porc agri local entremet		Poisson Toast au chèvre Filet de poisson à la moutarde Boulgour bio Yaourt bio	
27/01	10/03	28/01	11/03	30/01	13/03	31/01	14/03
Salade d'haricots verts Rougaille saucisse agri local Riz bio Fromage blanc bio		Potage de légumes bio Tartine paysanne Salade verte locale Gâteau		Végétarien Céleri bio Omelette nature Frites Yaourt bio		Poisson Œuf dur mayonnaise Filet de poisson à l'oseille Quinoa gourmand bio Fruit bio	
03/02	17/03	04/02	18/03	06/02	20/03	07/02	21/03
Potage de légumes bio Endives au jambon Far breton		Coleslaw bio Bœuf carottes bio Pommes de terre vapeur Panna cotta		Poisson Salade de lentilles bio Lasagne de la mer Fruit bio		Végétarien Salade de Pépinettes Risotto de butternut bio Riz bio Fruits au sirop	

Menu sous réserve d'approvisionnement