



(casse (hors viande ovine),  
 us réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

lundi 20 janvier	mardi 21 janvier	mercredi 22 janvier	jeudi 23 janvier	vendredi 24 janvier
fâtons les Sébastien <b>HOUMOUS DU CHEF ET SES CROUTONS</b> RISOTTO CHAMPIGNONS PARMESAN AOP PETITS POIS AU JUS MOUSSE AU CHOCOLAT DU CHEF	fâtons les Agnès <b>SALADE À LA VINAIGRETTE</b> BURGER DE POULET CROUSTILLANT POTATOES FRUIT DE SAISON	fâtons les Vincent <b>OEUF DUR MAYONNAISE</b> JAMBON BRAISÉ BOULGOUR AU RATA DE LÉGUMES HIVERNAL TARTE FIN AUX POMMES	fâtons les Barnard <b>BUTTERNUT RAPÉ AU FROMAGE BLANC</b> FILET DE COLIN MSC MACARONIS SALADE DE FRUITS DU CHEF	fâtons les Fr. de Sales <b>SALADE D'HARICOTS VERTS A L'ÉCHALOTE</b> POT AU FEU POMME DE TERRE VAPEUR FROMAGE BLANC

Produit labellisé

Produit local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Produit biologique

Les sauces sont servies à part (normis pour le

Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).