

Dégustons un repas campagnard



Produit Local




Produit Bio



Produit labellisé



	Lundi 03	Mardi 04	Jeudi 06	Vendredi 07
Semaine 01	Macédoine Normandin de veau Riz bio/ brocolis bio Compote	Salade de pâtes au pesto Omelette bio Poireaux bio/ semoule bio Creme chocolat	Emincé de boeuf local sauce provençale Carottes braisées bio/ coquillettes bio Vache qui rit Galette des rois 	Velouté de potiron local Poisson pane Purée / h.verts Haricots verts fruit

	Lundi 10	Mardi 11	Jeudi 13	Vendredi 14
Semaine 02	Saucisson sec Cuisse de poulet Champignons/ spaghettis bio fruit bio	Sauté de boeuf local bourguignon Frites Emmental Yaourt	Velouté de légumes verts Carbonara de légumes Coquillettes bio Ile flottante	Salade de pommes de terre Assiette anglaise maroilles Brioche perdu Repas campagnard

	Lundi 17	Mardi 18	Jeudi 20	Vendredi 21
Semaine 03	Boul de ble tomate et basilic Riz bio Mimolette Fromage blanc cassonade	Salade de perles océane Sauté de veau local aux herbes penne bio fruit bio	Carottes râpées bio Steak haché P.de terre rissolées/ Haricots verts Quatre quart du chef	Friand Pêche du jour Brocolis bio au gratin/ Blé yaourt

	Lundi 24	Mardi 25	Jeudi 27	Vendredi 28
Semaine 04	Rôti de porc Poêlée de carottes bio/ semoule bio Cantal fruit	Concombre Pizza fromage salade Creme dessert	Goulasch (boeuf local) Coquillettes bio/ julienne de légumes Edam Tarte au chocolat	Roulade au jambon Poisson meunière H.verts bio/ P.de terre au paprika fruit bio