

# MENU

## Du 15 au 19 janvier 2024

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Hors d'œuvre</b>	Crêpe au fromage Salade de mâche oeuf	Carottes râpées vinaigrette Céleri rémoulade	Avocat mayonnaise Salade à la fourme d'Ambert	Terrine de légumes Sardine
<b>Plats chauds</b>	Crumble de légumes Escalope de porc sauce Charcutière	Filet de poisson Meunière Sauté de bœuf aux oignons	Tarte à la courgette et chèvre Paupiette de poisson Beurre blanc	Flan printanier aux céréales Filet de dinde à la crème
<b>Garnitures</b>	Purée Haricots verts	Pâtes Endives braisées	Blé sauté Champignons à la Provençale	Pommes de terre rissolées Salade verte
<b>Produits laitiers</b>	Fromage Yaourt nature ou sucré Fruit	Fromage Yaourt nature ou sucré Fruit	Fromage Yaourt nature ou sucré Fruit	Fromage Yaourt nature ou sucré Fruit
<b>Desserts</b>	Crème dessert Yaourt aux fruits	Fromage blanc Yaourt aux fruits	Entremet Yaourt aux fruits	Ananas au sirop Yaourt aux fruits



Tous les plats préparés sont "faits maison"



Agriculture Bio



Produits locaux



Flat végétarien



Viande Bovine Française



Viande de Porc Française

L'adjointe gestionnaire

Année DUPRAT

Le Principal

Éric GAUTHIER