















MENU

Du 15 au 19 janvier 2024

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Crêpe au fromage  Salade de mâche oeuf	Carottes râpées vinaigrette Céleri rémoulade	Avocat mayonnaise  Salade à la fourme d'Ambert	Terrine de légumes Sardine
Plats chauds	 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
Garnitures	Purée Haricots verts 	Pâtes Endives braisées 	 Blé sauté  Champignons à la Provençale	Pommes de terre rissolées Salade verte
Produits laitiers	Fromage Yaourt nature ou sucré Fruit	Fromage Yaourt nature ou sucré Fruit	Fromage Yaourt nature ou sucré Fruit	Fromage Yaourt nature ou sucré Fruit
Desserts	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



Plat végétarien



Viande Bovine Française



Viande de Porc Française

L'adjointe gestionnaire

Anné DUPRAT

Le Principal

Éric GAUTHIER