

Au menu cette semaine -Déjeuner

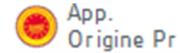
LUNDI	19 Jan
Salade verte Bio	
Pamplemousse et sucre	
Salade chou blanc pomme raisin	
Emincé de dinde sauce suprême	
Cappelletti aux cinq fromages	
Haricots verts Bio	
Cereales gourmandes bio	
Comté lait cru	
Yaourt Bio local	
Yaourt aromatisé bio	
Yaourt vanille Bio	
Fruits de saison Bio	
Crème dessert chocolat	
Milk-Shake fruits rouges	
Pain bio	

LE JOUR DU VÉGÉTARIEN	
MARDI	20 Jan
Salade verte Bio	
Légumes à la grecque	
Potage de légumes	
Chili végétarien	
Pané de blé fromage épinards	
Poêlée de légumes Bio	
Riz basmati Bio	
Brie Bio	
Yaourt Bio local	
Yaourt aromatisé bio	
Yaourt vanille Bio	
Fruits de saison Bio	
Verrine tout pommes et caramel	
Clémentine Bio	
Pain bio	



JEUDI	22 Jan
Salade verte Bio	
Coleslaw Bio	
Salade hollandaise Bio	
Navarin d'agneau	
Tartine bruschetta italienne	
Carottes vapeur Bio	
Flageolet Bio	
Bleu du Vercors bio local	
Yaourt Bio local	
Yaourt aromatisé bio	
Yaourt vanille Bio	
Fruits de saison Bio	
Cookie	
Cake croustillant	
Pain bio	

VENDREDI	23 Jan
Salade verte Bio	
Rosette	
Rillettes de saumon	
Filet de colin sauce crème curry	
Tortilla fines herbes	
Bouquet de chou-fleur Bio persillé	
Boulgour pilaf Bio	
Emmental Bio	
Yaourt Bio local	
Yaourt aromatisé bio	
Yaourt vanille Bio	
Fruits de saison Bio	
Compote pommes Bio à la vanille	
Salade de fruits Bio	
Pain bio	



App.
Origine Pr



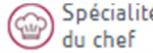
Produit
local



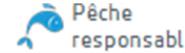
Plat
végétarien



Label
Rouge



Spécialité
du chef



Pêche
responsabl