

















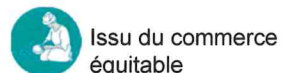


# Menus de la Semaine du 31 Janvier au 04 Février 2022

Lundi	Mardi  	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>Vive les crêpes</b>			
Rillettes et cornichon 	Salade de tortis 		Chou bicolore 	Potage aux carottes 
Pavé de colin d'Alaska sauce Provençale	Fondant au fromage de brebis 		Saucisse de porc 	Bœuf bourguignon 
Poêlée de légumes 	Salade verte 		Lentilles vertes 	Semoule 
Petit Cotentin 				Saint Nectaire 
Fruit 	Crêpe à la crème fouettée 		Yaourt aromatisé à l'abricot 	Fruit



Viande Française



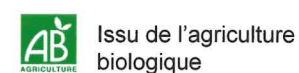
Issu du commerce équitable



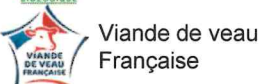
Viande Bovine Française



Appellation d'Origine Protégée



Issu de l'agriculture biologique



Viande de veau Française



Appellation d'Origine Contrôlée



Plat végétarien



Viande ovine Française



Nouveauté



Plat du chef

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

