







MENUS DU 16/01/2023 AU 20/01/2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade	 Salade-maïs-croûtons	 Carottes râpées	 Mâche au gouda-cumin	 Potage légumes de saison
PLAT	 Gratin œufs-choux-fleurs béchamel	 Spaghetti carbonara	 Escalope de porc Haricots blancs	 Saucisse Ratatouille	 Blanquette de la mer aux pommes de terre
DESSERT	Cantal Poire	Yaourt	Saint-Nectaire Clémentine	Liégeois	 Verrine lactée

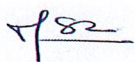
Produits frais de saison (ni surgelés, ni appertisés)-

Production locale.



Fabrication maison à partir de produits bruts.

La Gestionnaire,



S. MARTY

L'infirmière,



V. CHARLET

La Principale,



M.N. LEGRAND