











MENUS DU 23/01/2023 AU 27/01/2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Salade noix	 Champignons à la Grecque	 Velouté légumes de saison	 Salade chèvre miel	 Terrine de campagne
PLAT	 Cuisse de poulet Riz crémeux	 Raclette fromage légumes Salade verte	Nuggets Pommes noisettes	 Bœuf Carottes	 Poisson Légumes sautés
DESSERT	Yaourt bio	Banane	Petits-suisses	 Gâteau du chef	Vache qui rit Clémentine

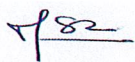
Produits frais de saison (ni surgelés, ni appertisés)-

Production locale.



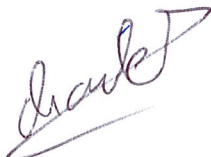
Fabrication maison à partir de produits bruts.

La Gestionnaire,



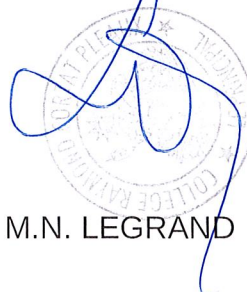
S. MARTY

L'infirmière,



V. CHARLET

La Principale,



M.N. LEGRAND