












MENUS DU 30/01/2023 AU 03/02/2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Radis noir	 Velouté de champignons	 Salade-riz-poivrons	Saucisson ail	 Salade raisins abricots
PLAT	 Lapin Boulghour	 Pomme de terre farcie Salade	 Quiche fromage Salsifis	 Porc caramel Choux de Bruxelles	 Gratin poisson Pâtes
DESSERT	Flan	 Crème aux agrumes	 Compotée pommes vanille	 Pana-cotta	Clémentine

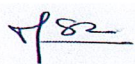
Produits frais de saison (ni surgelés, ni appertisés)-

Production locale.




Fabrication maison à partir de produits bruts.

La Gestionnaire,



S. MARTY

L'infirmière,



V. CHARLET

La Principale,



 M.N. LEGRAND