

















SEMAINE 04

DU 22 AU 26 JANVIER 2024

STANDARD

LE JOUR DU 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Brocolis vinaigrette Vinaigrette érable </p> <p> PDT &amp; lentilles à la provençale</p> <p> Yaourt nature &amp; sucre</p> <p>Fruits du jour</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Paupiette de veau estragon Carottes persillées </p> <p> Paupiettes de saumon Carottes persillées</p> <p> Camembert</p> <p> Crème vanille</p>	<p> Salade de pois chiches au cumin</p> <p> Calamar à la romaine</p> <p>Piperade</p> <p> Fromage frais &amp; sucre</p> <p>Cocktail de fruits au sirop</p>	<p>Œufs durs à la mayonnaise Jambon Blanc &amp; cornichons</p> <p> Colin gratiné au fromage</p> <p>Julienne de légumes &amp; blé jardin</p> <p> Saint-Paulin</p> <p> Cake au citron</p>	<p>Tarte aux fromages</p> <p> Chili con corne &amp; riz</p> <p> Chili à l'égréné &amp; riz</p> <p> Emmental</p> <p>Fruits du jour</p>



Local



Bleu Blanc Coeur



Plat végétarien



Recette développée par nos Chefs experts



Race à viande



Origine France



Plat cuisiné par le Chef



Produit durable



Label Rouge



Appellation d'origine protégée



Pêche responsable



Produit issu de l'agriculture biologique

