



semaine du

lundi 23 janvier 2023

Au

dimanche 29 janvier 2023

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

SAMEDI

DIMANCHE

MIDI

Potage

Potage

Potage

Potage

Potage

Potage

Potage



Betteraves
Rouges Moutarde
A L'ancienne

Salade D'endives
Aux Noix Et Dés
De Roquefort

Quiche Aux
Fromage

Cèleri Rémoulade

Salade
Piémontaise

Salade D'haricots
Verts Sauce A
L'échalote

Nem Et
Samoussa



Foie De Veau
Origine Union
Européenne

Pot Au Feu

Saumon A
L'oseille

Sauté De Dinde
Au Curry

Coquille De La
Mer Sauce
Normande

Fricadelle De
Bœuf Cuite
Origine Union
Européenne

Porc Au Caramel



Tagliatelle
Fraiches



Légumes Du Pot

Gratin De Choux
Fleur

Potatoes

Carottes
Persillées

Purée Maison

Riz Cantonnais
Maison

Tomme Noire
Des Pyrénées

Emmental

tomme Blanche

Fromage A La
Coupe

Fromage A La
Coupe

Fromage A La
Coupe



Pêlardons

Galette
Frangipane

Suprême De
Pamplemousse

Banane

Kiwi

Pomme Reinette
Du Vigan Cuite

Suprême
D'orange

Beignet D'ananas

SOIR

Potage

Potage

Potage

Potage

Potage

Potage

Potage



Vol Au Vent A
La Brandade de
Nîmes



Filet De Poulet

Ravioli A La
Tomates

Gratin De
Cardons De
Mémé Au Dés De
Jambon



Chipolata



Omelette Au
Fromage

Rissolette De
Veau



Blettes Sautées

Purée Maison

Vache Qui Rit

Ebly

Poêlée Sarladaise

Fond Artichaut
Poêlé

Poids Gourmand

Saint Môret

Fromage Fondu

Yaourt Nature
Sucré

Kiri

Mini Cabrette

Six De Savoie

Carré Frais

Poires Au Sirop



Origine France

Pommes Cuite



Produit AOP

Yaourt Nature
Sucré



Agriculture Biologique

Salade De Fruits



Produit
Local

Mousse Au Café



Pêche Durable

Gâteau De
Semoule



Indication Géographique
Protégée

Yaourt Aromatisé



Label Rouge



Issue D'une Exploitation
Haute Valeur
Environnementale



Repas Végétarien

**La liste des allergènes peut être demandée à Mr Moisset chef de cuisine ou
Mme Ianetti responsable des commandes**