










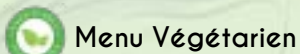




Lundi 17 janvier		Mardi 18 janvier		Jeudi 20 janvier		Vendredi 21 janvier 	
Petite salade de lingots blancs à la périgourdine (spécialité traditionnelle du sud-ouest) --- Beignets de crevettes et mousse d'avocats --- Velouté Dubarry et mimolette rapée		Clafoutis de légumes d'hiver au Comté AOP --- Tartine Bruschetta jambon cru, mozzarella --- Allumettes fromage/lardons		Salade de tomates à la mozzarella --- Salade de concombres, ananas, basilic --- Potage épinards, courgette, céleris à la crème		Salade de riz aux crevettes, vinaigrette ananas coco --- Salade d'endives aux agrumes --- Rillettes de saumon «Maison»	
Coeur de longe de porc à l'estragon, purée de pommes de terre au lait bio et carottes en duo	 	Sauté de veau au curry rouge et son riz à l'espagnole		Pâtes forestières lardons, champignons «roses trompettes» et parmesan rapé		Omelette au fromage, pommes frites et salade de saison	
Yaourts de la ferme de Waben --- Yaourts natures ou aux fruits bios --- Fruits de saison bios	 	Buffet de fromages régionaux AOP --- Fruits de saison bios --- Yaourts au choix bios	  	Illes flottantes au caramel --- Pana cotta café crème fouettée --- Crème façon fraisier --- Fruits de saison bios		Pâtisseries «Maison» --- Fruits de saison bios --- yaourts au choix, fermiers ou bios	 

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des circonstances techniques, logistiques ou d'approvisionnement



Les Viandes de France



Les labels de qualité
Label Rouge, Appellation Origine Protégée, Indication Géographique Protégée, Spécialité Traditionnelle Garantie