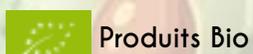
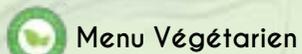




Lundi 24 janvier		Mardi 25 janvier		Jeudi 27 janvier		Vendredi 28 janvier 	
Taboulé à la semoule de légumes --- Salade de carottes jaunes aux graines de courges --- Brunoise de céleri ravigote		Saucisson en brioche, pistaches --- Croûte au munster AOP et salade --- Quiche aux quatre fromages		Velouté poireaux, pomme de terre --- Salade d'endives au gorgonzola et noix --- Terrine de canard		Salade de mâche à la betterave rouge --- Brunoise de concombres et kiwis au basilic --- Œufs mimosas mayonnaise	
Jambon à l'os braisé sauce champignons, épinards et gratin dauphinois au comté AOP	 	Pain de viande de veau aux herbes, sauce moutarde légère estragon, pois à la française, flageolets, pommes frites		Waterzoï de volaille de ma grand-mère et son riz pilaf, légumes en julienne		Raviole italienne gratinée à la crème de parmesan	
Yaourts natures ou aux fruits bios --- Fromage blanc vanille --- Fruits de saison bios	 	Buffet de fromages affinés AOP --- Salade de fruits frais bios --- Fruits de saison bios	  	Poire façon Belle Hélène --- Far breton aux pruneaux --- Douceur Blanche au fromage blanc et son coulis --- Fruits de saison bios		Pâtisseries --- Fruits de saison bios --- Yaourts au choix	 

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



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

Les Viandes de France