



















## MENU semaine 3 : du 17 au 21 janvier 2022

	lundi 17	mardi 18	mercredi 19	jeudi 20	vendredi 21
PETIT DEJEUNER	Café/cacao/thé, Pain/céréales, Confiture/miel, Yaourt, Jus de fruits				PETIT DEJ ANGLAIS
DEJEUNER	QUICHE  COURGETTES <b>BIO</b> NUGGETS ou BEIGNET DE CALAMAR ou VEGGIE MAISON  LIEGEOIS	SALAD BAR  PATE BIO  STEAK HACHE BIO LOCAL  ou POISSON CORNFLAKES  ou VEGGIE MAISON  YAOURT BIO / LOCAL  FRUITS 	SALAD BAR  CAROTTES POIREAUX SAUTE VEAU  ou POISSON MEUNIERE  ou VEGGIE MAISON  PATISSERIE MAISON  LA RECETTE MAISON 	SALAD BAR  CASSOULET  ou POISSON BLANC  ou VEGGIE MAISON  PATISSERIE MAISON BIO  LA RECETTE MAISON  	SALAD BAR  ROSTI POMME DE TERRE WING DE POULET ou TOMATO FISH  ou VEGGIE MAISON  FROMAGE COMPOTE 
DINER	SALADE PERIGOURDINE  CHILI CON CARNE  SALADE DE FRUITS	SALAD BAR  SAUCISSE GRILLEE AU FOUR GRATIN D ENDIVES A L EMMENTAL  CREME AU CHOCOLAT MAISON	SALAD BAR  BAGUETTE FLAMMENKUCHE  COMPOTE ET MERINGUE	SALAD BAR  TAJINE AU BOEUF  YAOURT AU FRUITS CHOUQUETTE	<b>BON WEEK END</b>
 Produit issu de l'agriculture biologique   MSC  Recette du chef					
* Les yaourts bio viennent de GAEC "La fleur des prés" de Saint Pal de Mons.					
* Les yaourts locaux viennent de la Ferme Chapuis à Bas-en-Basset					
Le Provisseur D.Gay			Le Gestionnaire P.Souveton		

