

\* Environ 75% des préparations sont du Fait-Maison.  
Nous travaillons à plus de 50% avec des produits frais  
et avec environ 25% de local ou de bio. "Bon Appétit"

# MENU

du 15 au 19 Janvier 2024

**LUNDI**

Salade d'Endives aux Poires et Noix,  
avec Vinaigrette Légère à la Betterave  
Risotto Crémeux aux Légumes et Parmesan  
( et Crispy de Bœuf des Grisons )  
Fromage Portion Bio  
Liégeois aux Fruits



**MARDI**

Tarte Fine Tomate au Duo de Saumon  
Paupiette de Veau, Sauce Brune  
Tombée de Choux aux lardons fumés  
Yaourt Nature Fermier Bio  
Mousse Fraise Tagada / ou / Fruit Frais

**JEUDI**



Potage "Fish' and Crab' Soup"  
Sauté de Kangourou Mariné Guardian BBQ  
Frites Fraîches  
Cheddar ou Yaourt  
Lamington Cake Choco-Coco / ou / Fruit Frais

**Menu  
Australien**

**VENDREDI**

Feuilleté au Fromage  
Tronçon de Saumonette Rôti  
Epinards Bio à la Crème  
Petit-Suisse Fruité  
Salade d'Agrumes aux 2 Chocolats

Vincent LORIOUS  
Principal

Muriel POEYMIROU  
Gestionnaire

\* Menu communiqué à titre indicatif sous réserve d'éventuelles modifications

Produits laitiers

Viande, poisson, œuf

Produits sucrés

Légumes et fruits

Céréales et féculents

Produits gras