



## Du 23 au 27 janvier



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande bovine),



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes),



lundi 23 janvier	mardi 24 janvier	jeudi 26 janvier	vendredi 27 janvier
crème de céleri aux noisettes coleslaw	émincé de champignons au fromage crêpe	carottes râpées au citron roulade au jambon et condiment	cake au fromage rouge chou remoulade aux lardons
rôti de porc BBC au miel et à la moutarde	omelette fromage	bolognaise	croziflette
poêlée de navets et butternut boulgour	pommes rissolées salade verte	tortis de bruxelles choux rissolés	poêlée de légumes verts
Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Laitage
Fruit de saison HVE Liégeois vanille	Fruit de saison fromage blanc aux fruits	tarte au chocolat du chef Fruit de saison	Fruit de saison bio gâteau à la myrtille du chef
	<b>MENU VEGETARIEN</b>		
Produits Bio	Produits pêche durable	Produits labellisés	Produit local
	Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements		