

Poisson frais
"le Poisson livreur"  **Produit Bio**

Légende **Marqueurs certifiés (Label Rouge - AOP - AOC - HVE - MSC - IGP)** 

Produit Local 

Scolaire



Pain Local servi tous les jours

| | | | | |
|--|---|--|---|---|
| <p>lundi 2 janvier 2023</p> <p>BETTERAVES PERSILLÉES BIO </p> <p>EGRÉNÉ VÉGÉTAL FAÇON BOLOGNAISE</p> <p>RIZ DE CAMARGUE IGP </p> <p>CANTAL AOP </p> <p>LIÉGEOIS VANILLE</p> | <p>mardi 3 janvier 2023</p> <p>FRIAND AU FROMAGE</p> <p>SAUTÉ DE DINDE</p> <p>BROCOLIS BIO </p> <p>GOUDA</p> <p>FRUIT DE SAISON BIO </p> | <p>mercredi 4 janvier 2023</p> <p>SALADE DE PÂTES AU PESTO ET THON</p> <p>NORMANDIN DE VEAU SAUCE CRÈME</p> <p>PETITS POIS AUX OIGNONS</p> <p>BUCHETTE DE LAIT MÉLANGÉ</p> <p>BANANE BIO </p> | <p>ÉPIPHANIE </p> <p>jeudi 5 janvier 2023</p> <p>POTAGE DE LEGUMES "Local" </p> <p>PASTICCIO AU JAMBON</p> <p>ET AUX LÉGUMES</p> <p>YAOURT NATURE "local" </p> <p>GALETTE DES ROIS</p> | <p>vendredi 6 janvier 2023</p> <p>SALADE COLESLAW</p> <p>GRATIN DE POISSON</p> <p>SEMOULE FINE BIO AUX LÉGUMES </p> <p>CAMEMBERT</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT</p> |
|--|---|--|---|---|

Retrouvez la recette du mois sur votre **Soyons Complice**



Toute l'équipe vous souhaite un bon Appétit

Nos préparations culinaires sont **cuisinées par les chefs**  avec une majorité de **produits frais** 