

Menu du 30 janvier au 05 février 2017



Tous nos fruits et légumes frais sont issus de l'agriculture biologique**



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
Midi	Midi	Midi	Midi
<p><u>Nouvel an chinois</u> Nem et samoussa Emincé de poulet aigre douce* Riz aux légumes * Beignet aux pommes</p>	<p>Buffet de hors d'œuvre Tartiflette * Fruits de saison bio</p>	<p>Buffet de hors d'œuvre Noix de joue de porc confite Gnocchis Crème vanille maison*</p>	<p>Buffet de hors d'œuvre Tajine d'agneau * Semoule Fruits de saison bio</p>
Soir	Soir	Soir	Soir
<p>Buffet de hors d'œuvre Tagliatelles à la bolognaise* Fruit de saison bio</p>	<p>Buffet de hors d'œuvre Dos de colin sauce ciboulette* Haricots verts bio Mousse au chocolat*</p>	<p>Buffet de hors d'œuvre Omelette bio * Petit pois bio * Crêpe de la chandeleur*</p>	<p>Potage Dubarry * (Chou-fleur bio) Parmentier de poisson * Fougasse d'Aigues-Mortes*</p>
VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	
Midi	Midi	Midi	
<p>Buffet de hors d'œuvre Rôti de bœuf Sauce béarnaise Frites Tarte aux pommes bio</p>			
Soir	Soir	Soir	



*Fait maison



**Sous réserve d'approvisionnement

[Bio local](#)
[Ingrédient bio](#)

