

Les menus sont susceptibles d'être modifiés suivant les possibilités du marché ou des aléas de livraison

Conformément à la réglementation en vigueur (décret 2015-447) nous vous informons que chaque plat proposé au menu est susceptible de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes majeurs

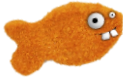
**LUNDI**

**23 janvier 2023**



Velouté maison BIO aux carottes et coco  
curry

Filet de poisson blanc pané  
(pêche responsable)



Blettes béchamel



Fruit de saison (clémentine)



Pain de Salon de Provence

**MARDI**

**24 janvier 2023**



"MANGER AUTREMENT"  
"MANGER AUTREMENT"



Betteraves BIO à la vinaigrette balsamique  
IGP maison

Bolognaise alternative BIO  
(bœuf BIO et lentilles BIO)



Purée au lait

Yaourt BIO au citron



Pain de Salon de Provence

**JEUDI**

**26 janvier 2023**



"MANGER AUTREMENT"



"MANGER AUTREMENT"

Salade Batavia, mozzarella, vinaigrette  
balsamique IGP maison



Croustillants BIO au soja



Petits pois

Gâteau basque



Pain de Salon de Provence

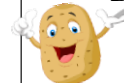
**VENDREDI**

**27 janvier 2023**

**BOURRIDE**



Dos de colin (pêche responsable)  
et soupe de poisson



Pommes de terre et sauce façon aïoli



Saint Félicien BIO LOCAL  
à la coupe (Vercors)

Fruit de saison BIO LOCAL (kiwi)

Pain BIO



produit local



produit de saison



manger autrement"



produit labellisé



Bon appétit !