



* **Produit issu du
BIO LOCAL**

2023	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u>VENREDI</u>
<u>SEMAINE</u> DU 23 au 27 JANVIER	Betteraves* à la Grenobloise* Dahl de Lentilles* Boulgour* et Sarrasin* Pana cotta* au chocolat*	Consommé aux vermicelles* Pot au feu et ses légumes* Yaourt coco*	Taboulé aux poires* Filet de poisson-sauce végétale* Galette miam-miam* Far Breton*	Salade d'hiver Pommes-Poires-Carottes (Salade Verte*) Rougail saucisse-Coquillettes* Tome de Scoër* / Kiwis*
<u>SEMAINE</u> DU 30 JANVIER ou 3 FEVRIER	Soupe à l'oignon* Emmental râpé* Blanquette de veau / Riz Pilaf* Clémentines*	Macédoine* / Dés de jambon* Chipolatas-Lentilles* Iles Flottantes	Jus de Pommes* Toasts à la rilette de porc* Thon vinaigrette* Pommes de terre* Moëlleux* aux pommes*	Carottes râpées et pommes* Lasagnes* aux légumes* Yaourt nature sucré*
<u>SEMAINE</u> DU 6 FEVRIER ou 10 FEVRIER	Crudités de saison Pâtes* façon Bolognaise Yaourt* au caramel beurre salé	Potage aux pois cassés* - croûtons Buns du jardin Salade verte Quartiers de pommes* - clémentines	Coleslaw Accras de poisson Frites de patates douces Salade de fruits frais	Pommes de terre* à la Bretonne Rissolottes de veau Julienne de légumes Moëlleux aux agrumes