











**CONTACT: MARTINEZ CHANTHYDA au 06.08.78.88.94**




***Portage des repas***

***Menus de la semaine 05 du 27 Janvier au 02 Février 2025***

Lundi 27 Janvier	Mardi 28 Janvier	Mercredi 29 Janvier	Jeudi 30 Janvier	Vendredi 31 Janvier	Samedi 01 Février	Dimanche 02 Février
Assiette de charcuterie	Potage <b>Bio</b> 	Crudités <b>Bio</b> 	Œufs Mayonnaise <b>Bio</b> 	Velouté <b>Bio</b> 	Toast de chèvre chaud	Charcuterie
Omelette	Saucisse	Rôti de veau	Steak haché	Petit salé	Brandade de morue	Échine de porc
Salade verte <b>Bio</b>	Purée <b>Bio</b> 	Poêlée de légumes <b>Bio</b> 	Pommes-de-terre <b>Bio</b> 	Lentilles <b>Bio</b>	Salade verte <b>Bio</b>	Gratin de légumes <b>Bio</b> 
Crème vanille	Yaourt <b>Bio</b> 	Pomme rôtie <b>Bio</b> 	Crème chocolat	Compote	Tarte feuilleté aux pommes	Pâtisserie

**Les menus peuvent varier en fonction des arrivages et des approvisionnements**

**Toutes nos viandes sont d'origine française** 

**Agriculture biologique pour nos légumes, fruits, nos légumineuses et nos pâtes**

**100% fait Maison**

**Produits Locaux** 



1