

# Au menu du mois de Janvier

**MERCREDI** | 7-janv.  
*Meurzh*

\* \* \* \* \*

**Rôti de dinde sauce hongroise**

\* \* \* \* \*

**Carottes Bio** 

**Edam**

\* \* \* \* \*

**Beignet chocolat noisette**

**MERCREDI** | 14-janv.  
*Meurzh*

\* \* \* \* \*

**Colin thym citron**

\* \* \* \* \*

**Boulgour**

\* \* \* \* \*

**Fromage frais nature**

\* \* \* \* \*

**Pomme**

**MERCREDI** | 21-janv.  
*Meurzh*

**Céleri rémoulade**

\* \* \* \* \*

**Carbonara (dinde)**

\* \* \* \* \*

**Coquillettes** 

\* \* \* \* \*

**Fromage blanc aromatisé**

\* \* \* \* \*

**Purée pomme banane**

**MERCREDI** | 28-janv.  
*Gwener*

**Salade Coleslaw**

\* \* \* \* \*

**Rôti de bœuf sauce béarnaise**

\* \* \* \* \*

**Pommes de terre rissolées**

\* \* \* \* \*

\* \* \* \* \*

**Purée de pomme vanille**



Production locale

Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Plat végétarien



Pêche responsable



Appellation d'origine protégée



Appellation d'origine contrôlée