Menus du 20 Décembre 2021 au 14 Janvier 2022

20 Décembre	27 Décembre	3 Janvier	10 Janvier	Toutes nos viandes sont
		Salade Waldorf Poisson du jour Tandoori Riz pilaf Bresse bleu Yaourt fermier au citron	Tortillas Kalops de bœuf Réduction de poireaux et céleri Entremet au chocolat	
21 Décembre	**28 Décembre**	**4 Janvier**	**11 Janvier**	Les plats précédés du logo , sont des recettes contenants des produits issus de l'approvisionnement local et des circuits courts.
		Velouté de carottes Picatta de veau Haricots verts persillés Tarte Normande	Coleslaw de légumes Poêlée d'épeautre et légumes grillés Purée carottes pommes de terre Fruit	
22 Décembre	**29 Décembre**	**5 Janvier**	**12 Janvier**	
		Rémoulade pommes et céleri Yakinikudon de bœuf Boulgour Fruits	Vol au vent parmesan champignons Veau à la mode Lafoes Betteraves caramélisées Yaourt fermier aux framboises	
23 Décembre	**30 Décembre**	**6 Janvier**	**13 Janvier**	
		Feuilleté poireaux pommes de terre Polenta gratinée à l'emmental Purée de légumes anciens Galette des rois	Carottes râpées Poisson du jour au beurre citronné Haricots coco au lard Brie Brioche et crème anglaise	
24 Décembre	**31 Décembre**	**7 Janvier**	**14 Janvier**	
		Endives en vinaigrette Tajine de poulet Semoule Fruit	Pizza savoyarde Potée d'auvergne Fruit	

Les menus sont certifiés conformes aux recommandations du GEMRCN, mais pourront changer en fonction des caprices du marché et de l'approvisionnement.

Les poissons précédés ou suivis du logo , sont des poissons frais et issus d'une pêche durable.

Les plats suivis du logo , sont des recettes contenants des produits issus de l'agriculture Biologique.

Prix du repas 3.70€
Contact 02.40.04.30.81

La Chevrolière