


LUNDI

10/02

ENTREES

Salade de Maïs et feta

 Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)


PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de poulet en sauce

Pommes noisette

LAITAGES

Emmental



DESSERTS

MARDI

11/02

ENTREES

Chou coleslaw
Chou blanc, carottes, mayonnaise



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roulés au fromage

Salade verte

LAITAGES 

Petit suisse aux fruits



DESSERTS

MERCREDI

12/02

ENTREES

Carottes râpées





PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau

Purée

LAITAGES

DESSERTS

Yaourt aromatisé




JEUDI

13/02

ENTREES


Potage



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS


Accras de morue

Curry de chou fleur

LAITAGES 

DESSERTS

Yaourt les 2 vaches



Menu Végétarien

14/02

ENTREES

Betteraves en salade





PLATS & ACCOMPAGNEMENTS 


Tartiflette



LAITAGES

DESSERTS







Gâteau maison

 Les pommes viennent du Sud Ouest

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

* : plat avec viande porcine

LEGENDE

 Viande Bovine Française (VBF)  Pêche responsable  Porc français  Certification environnementale niveau 2  Origine France  Haute valeur environnementale

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.