

LUNDI		MARDI	
Potage à la citrouille		Chou blanc aux raisins	
Hachis parmentier		Rôti de porc au miel et au citron	
Salade verte		Brunoise de légumes	
Pont Lévêque		Edam	
Yaourt aux fruits		Beignet du carnaval	

MERCREDI		JEUDI	
Salade Gauloise (pommes de terre, céleri, haricots rouges et mayonnaise)		Fenouil mariné au citron et aux baies roses	
Tarte aux carottes et Boursin		Escalope de volaille Milanaise	
Salade verte		Chou-fleur et pommes de terre	
Yaourt		Bûche de chèvre	
Clémentine		Clafoutis aux poires	

REPAS SANS VIANDE



VENDREDI	
Salade frisée et noix	
Filet de lieu noir sauce crevettes	
Riz aux épices	
Camembert	
Compote de pommes / cassis	

TOUS NOS MENUS : SANS OGM • SANS HUILE DE PALME • VIANDE (bœuf, veau, porc, volailles) EXCLUSIVEMENT FRANÇAISE • AGNEAU ORIGINE FRANÇAISE & EUROPÉENNE

Plat à tendance :

- FÉCULENTS
- PRODUITS LAITIERS
- FRUITS/LÉGUMES CRUS
- PROTÉINES ANIMALES
- PROTÉINES VÉGÉTALES
- FRUITS/LÉGUMES CUITS

- PRODUIT FRAIS
- PRODUIT SURGELÉ
- PRODUIT EN CONSERVE
- PRODUIT EN POUDRE
- PRODUIT INDUSTRIEL

- FAIT MAISON
- PRODUIT LOCAL
- PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

- VIANDE FRANÇAISE
- LABEL ROUGE
- AOC

- SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE GARANTIE
- APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE
- BLEU BLANC COEUR

