

LUNDI

03/02

ENTREES

Taboulé
A la semoule **BIO**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Chipolatas
Petits pois

LAITAGES

Buche chèvre a couper

DESSERTS

Fruit

MARDI

04/02

ENTREES

Rosette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poulet rôti
Farandole de légumes

LAITAGES

Gouda **BIO**

DESSERTS

Maestro vanille

MERCREDI

05/02

ENTREES

Salade verte et croutons

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boules de bœuf en sauce
Blé **BIO** au beurre

LAITAGES

Samos

DESSERTS

Flan nappé caramel

JEUDI

06/02

ENTREES

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Fish and chips
Frites au four

LAITAGES

Petit Louis

DESSERTS

Compote Pomme
Banane **BIO**

Menu Végétarien

07/02

ENTREES

Cèleri rémoulade **BIO**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Lasagnes épinards chèvre

LAITAGES

Yaourt Aromatisé

DESSERTS

Crêpe et pate a tartiner choco noisette

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
 Agriculture Biologique Europe

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