


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 **BIO**

DESSERTS

 Flan Chocolat

MARDI

11/02

ENTREES

Chou coleslaw **BIO**
 Chou blanc, carottes, mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roulés au fromage

Salade verte

LAITAGES 

Petit Suisse aux Fruits



DESSERTS


Fruit 

MERCREDI

12/02

ENTREES

Carottes râpées **BIO**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau

Purée


LAITAGES

Edam



DESSERTS

Yaourt aromatisé



JEUDI

13/02

ENTREES

Potage



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Accras de morue

Curry de chou fleur

LAITAGES 

Gouda



DESSERTS

Yaourt les 2 vaches

Menu Végétarien

14/02

ENTREES

Betteraves **BIO** en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Tartiflette




LAITAGES

Compote

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  Agriculture Biologique Europe

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