



LE MENU DE LA SEMAINE



Saveurs d'hiver

VENDREDI

15/01

ENTREES



H1

Duo de râpés BIO
(carottes et céleri râpé)



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Pommes de terre
façon raclette

(pdt, oignons, crème, fromage à raclette)

LAITAGES



DESSERTS

Moelleux fourré aux myrtilles

Yaourt aromatisé



JEUDI

14/01

ENTREES

H1

Haricots verts en salade



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Rougail saucisses

Riz BIO



LAITAGES

Crème de gruyère



DESSERTS

Coupelle de fruits

MERCREDI

13/01

ENTREES

H3

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

+ salade

LAITAGES

DESSERTS

D1

MARDI

12/01

ENTREES

H1

Chou rouge sucré salé



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

*Roti de porc au jus



Pommes triette

LAITAGES

Gouda bio



DESSERTS

D2

Compote



LUNDI

11/01

ENTREES

H2

Taboulé
Semoule française



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Colin sce Bonne femme
(sce: oignons, crème, fumé de poisson)



Jardinière de légumes

LAITAGES

DESSERTS

Flan chocolat

Fruit BIO



Les pommes viennent du Sud Ouest

LEGENDE

* : plat avec viande porcine



Agriculture Biologique Europe



Viande Bovine Française (VBF)



Pêche responsable



Fruit ou légume frais



Produit local



Origine France

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.