



Menus Semaine 06


Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine

Lundi 03 février

Panier aux 2 fromages 
Joue de porc au cidre 
Flageolets
Fruit de saison

Mardi 04 février

Salade de pâtes
Œuf florentine
Épinards à la crème
Fromage 
Fruit de saison

Mardi 04 février



Salade de pâtes
Œuf florentine
Épinards à la crème
Fromage 
Fruit de saison

Bon Appétit

Mercredi 05 février

Endives & croutons
Veau marengo  
Perli'blé
Fromage 
Tarte normande

Jeudi 06 février

Betteraves en vinaigrette
Crispy de poulet 
Potatoes
Flan nappé caramel 

Vendredi 07 février

Pâté de campagne 
Blanquette de poisson 
Riz
Yaourt nature 
Fruit de saison

Produit local



Viandes d'origine française



Menu végétarien



Produit issu de l'agriculture biologique



Poissons issus de la pêche durable



Viande origine EU



Sous réserve d'approvisionnement fournisseurs

Allergènes

Produits à base de : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO₂), lupin, mollusques.