

Menus du mois

Le chef vous souhaite un bon appétit !

26-janv. Lundi	27-janv. Mardi	28-janv. Mercredi	29-janv. Jeudi	30-janv. Vendredi
	VEGETARIEN			
Salade de maïs au thon	Taboulé		Salade iceberg	Potage
Knack de volaille	Pané de blé		Blanquette de veau	Brandade de poisson
Purée de courges	Haricots verts		Riz	
Yaourt nature	Petit suisse aromatisé		Fromage	Fromage
Cookie	Fruit frais		Compote	Fruit frais

9-févr. Lundi	10-févr. Mardi	11-févr. Mercredi	12-févr. Jeudi	13-févr. Vendredi
Ouf dur	Taboulé		Potage	Salade et oignons frits
Pâtes fromagères et petits légumes	Emincé de poulet rôti		Cordon bleu	Filet de poisson à la normande
	Epinards hachés à la crème et pommes de terre		Petits pois	Spaghettis
Fromage	Fromage		Fromage	Yaourt aromatisé
Fruit frais	Eclair au chocolat		Fruit frais	Fruits au sirop

Traces potentielles d'allergènes dans les plats.

MSC Pêche durable

Fait maison

2-févr. Lundi	3-févr. Mardi	4-févr. Mercredi	5-févr. Jeudi	6-févr. Vendredi
VEGETARIEN	0			
Coleslaw	Carottes râpées		Salade de riz	Salade verte
Oeuf florentine	Sauté de boeuf aux olives		Poisson pané et citron	Hachis parmentier
	Pommes vapeur		Chou fleur et pommes de terre sauce mornay	
Fromage blanc nature	Yaourt nature		Fromage	Petit suisse aromatisé
Mousse au chocolat	Fruit frais		Flan vanille	Fruit frais
16-févr. Lundi	17-févr. Mardi	18-févr. Mercredi	19-févr. Jeudi	20-févr. Vendredi
	VEGETARIEN		BRETAGNE	
Potage	Salade iceberg		Crêpe au fromage	Carottes râpées
Boulettes de boeuf sauce BBQ	Tajine de légumes et pois chiches		Jambon braisé sauce au cidre*	POISSON PANE CITRON
Rösti de pommes de terre	Semoule		Poêlée bretonne	PATES
Fromage	Fromage blanc aromatisé		Petit moulé	Fromage
Fruit frais	Cocktail de fruit		Crêpe au sucre	Crème dessert chocolat

Origine France

* = plat contenant du porc

LOCAL