

Menus du mois

Le chef vous souhaite un
bon appétit !

24-févr. Lundi 25-févr. Mardi 26-févr. Mercredi 27-févr. Jeudi 28-févr. Vendredi



10-mars Lundi BIO 11-mars Mardi 12-mars Mercredi 13-mars Jeudi VEGETARIEN 14-mars Vendredi

Duo de crudités ⚙️	Salade croûtons, dés de fromage		Oeuf mayonnaise	Macédoine de légumes
Cordon bleu ⚙️	Hachis parmentier		Tajine de légumes et pois chiches	Filet hoki sauce citron 🐟
Petits pois ⚙️				Semoule ⚙️
Fromage ⚙️	Petit suisse aromatisé ⚙️		Yaourt nature ⚙️	Fromage ⚙️
Compote ⚙️	Eclair chocolat		Fruit frais ⚙️	Fruit frais ⚙️

3-mars Lundi VEGETARIEN BIO 4-mars Mardi JOURNEE CREOLE 5-mars Mercredi 6-mars Jeudi 7-mars Vendredi

Salade de pois chiches	Accras de morue		Chou paysanne	Roulade de volaille et cornichons
Sauté de dinde Marengo	Colombo de poulet		Jambon braisé*	Cappelletti au jambon cru*
Gratin dauphinois	Riz créole et carottes		Epinards sauce Mornay	
Petit suisse ⚙️	Fromage blanc nature ⚙️		FROMAGE.	Yaourt aromatisé ⚙️
Fruits au sirop ⚙️	Salade de fruits exotiques		Crêpes	Fruit frais ⚙️

17-mars Lundi BIO 18-mars Mardi VEGETARIEN 19-mars Mercredi 20-mars Jeudi 21-mars Vendredi

Betteraves ⚙️	Méli mélo de céréales aux légumes		Coleslaw	Salade de maïs
Boulettes de bœuf ⚙️	Crousti'fromage		Aiguillette de poulet	Brandade de poisson 🐟
Pâtes ⚙️	Purée de courges		Frites	
Fromage ⚙️	Yaourt aux fruits ⚙️		Fromage ⚙️	Yaourt aromatisé ⚙️
Compote ⚙️	Fruit frais ⚙️		Fruit frais ⚙️	Salade de fruits frais ⚙️

Traces potentielles d'allergènes dans les plats.

Bio ⚙️ MSC Pêche durable 🐟

Végétarien 🌿 Fait maison 🏠

LOCAL



Viande Origine France