

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU Végé

LUNDI | 15
Fev

Coquillettes sauce cocktail

Sauté de poulet sauce curry

Haricots beurre
saveur du midi

Camembert

Beignets aux pommes

MARDI | 16
Fev

Betteraves aux pommes

Hachis Parmentier

Edam

Compote de pommes et
bananes

MERCREDI | 17
Fev

Iceberg à la vinaigrette du terroir

Omelette à l'emmental

Ratatouille

Cotentin

Pomme bicolore



JEUDI | 18
Fev

Macédoine à la vinaigrette

Sauté de porc à l'estragon

Macaroni

Yaourt nature sucré

Poire Local



VENDREDI | 19
Fev

Œufs durs mayonnaise

Filet de colin
meunière et citron

Carottes infusion colombo

Pave 1/2 sel

Flan au chocolat

Verger
EcoRespon



Produits
locaux

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI 08 Fev	MARDI 09 Fev	MERCREDI 10 Fev	JEUDI 11 Fev	VENDREDI 12 Fev
Pâté de foie	Salade de riz <small>riz, hericori rouge, poivron</small>	Œufs durs mayonnaise	Salade de pommes de terre	Cervelas à la vinaigrette
Omelette nature	Boeuf au jus	Boulgour tandoori <small>boulgour, mélange tandoori</small>	Sauté de poulet sauce crème champignon	Stick de poisson pané
Carottes chapelure et lardons (Sarran)	Penne		Semoule berbère	Carottes au cumin
Fraidou	Yaourt nature sucré	Saint-Paulin	Tomme blanche	Petit moulé noix
Gaufre fantasia	Flan à la vanille	Compote de pommes	Banane Bio <small>Plat BIO</small>	Mousse chocolat au lait

 Végétarien  Label Rouge  Pêche responsable

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine