



Menus* Semaine 06

Lundi 02 février

Salade de pommes de terre 

Joue de porc au cidre 

Carottes 


Fromage


Crêpe fourée choco-noisette

Mardi 03 février

Salade de pâtes

Œufs Florentine

Epinards à la crème 

Fromage  

Fruit de saison

Mardi 03 février

Salade de pâtes

Œufs Florentine

Epinards à la crème 



Fromage  


Fruit de saison



Bon Appétit

Mercredi 04 février

Endives

Veau marengo  



Perli'blé 

Fromage  


Tarte aux abricots

Jeudi 05 février


Betteraves en vinaigrette


Haché de poulet  


Potatoes

Flan nappé caramel 


Vendredi 06 février

Rosette & beurre 

Blanquette de poisson 

Riz 

Yaourt nature

Fruit de saison 

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine

Le pain est fabriqué à base de farines locales dans notre fournil et de façon artisanale



Viande origine France -



Viande origine UE -



Appellation d'Origine Protégée

LOI EGALIM



Produit BIO -



Pêche responsable -



Menu Végétarien -



Produit local



Haute Valeur Environnementale -



Certification environnementale 2

* Menus sous réserve d'approvisionnement fournisseurs