Menu

Semaine du 26 Février au 1 Mars 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI LE JOUR DU Végé	JEUDI	VENDREDI
Salade de mâche et betterave Salade du chef		Potage au potiron	Pâté de campagne *Rillettes de la mer*	Chou rouge râpé à la vinaigrette & Cubes d'emmental Céleri râpé & Cubes d'emmental
Bœuf sauté cévenol	Calamar à la romaine	Omelette fraiche aux fines herbes	Steak haché	Cubes de saumon sauce waterzoï
Lentilles Poêlée de légumes	Frites	Purée de chou-fleur et pommes de terre	Macaroni Ratatouille	Epinards béchamel Riz créole
Fromage blanc nature Sablé Retz Topping chocolat ou Topping fraise	Camembert Brie Fruit de saison	Cantal Fruit de saison	Yaourt nature et sucre Yaourt entier aromatisé vanille Purée de pommes Fraises	Beignet au chocolat
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Lait demi-écrémé Cake aux pépites de chocolat Fruit de saison	Baguette aux céréales et Petit moulé nature Pur Jus de pommes	Yaourt nature sucré Fruit de saison Baguette et Tablette de chocolat au lait	Fromage frais aux fruits Fruit de saison Croissant	Lait demi-écrémé Compote de pommes sans sucre Baguette et Confiture de fraise

Production locale
Viande racée
Spécialité du chef
Produits BIO
Label Rouge
Viande d'origine Française
Bleu blanc cœur
Pêche responsable
Plat végétarien
Nouvelles recettes
Appelation d'origine contrôlée
Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée