Menu

Semaine du 4 au 8 Mars 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			LE JOUR DU Végé	
Salade verte et dés d'emmental Mélange de crudités et dés d'emmental	Radis râpé et dés de mimolette Concombre et dés de mimolette	Potage 3 légumes pois cassés	Coleslaw Chou rouge râpé	Tortillas et sauce pizza
Pavé de merlu au curry	Emincé de dinde sauce hongroise	Cordon bleu	Cappelleti Tomate Basilic	Rôti de bœuf et sauce dijonnaise
Riz curry poivrons	Petits pois saveur jardin Blé	Brocolis Pomme de Terre rissolées		Purée de Pomme de terre et épinards
		Fromage frais sucré Fromage frais aromatisé	Camembert Brie	Tomme blanche Pont l'Evêque
Liégeois chocolat Liégeois vanille	Moelleux fromage blanc vanille	Fruit de saison	Purée de pommes myrtilles	Fruit de saison Fruit de saison
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette Fromage fondu président Jus d'orange	Baguette et Confiture de Fraise Fromage Frais sucré Fruit de saison	Cake au miel Lait Purée de Pomme sans sucre	Baguette Viennoise pépites de chocolat Lait Fruit de saison	Yaourt aromatisé Compote de pommes Baguette et Tablette de chocolat au lait

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