

Menus Semaine 3

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine

Lundi 15 janvier

Taboulé
Sauté de porc au vin blanc  
Trio de fleurettes
Yaourt sucre de canne 
Fruit

Mardi 16 janvier

Crêpe aux champignons
Crousti dinde tomate-mozza 
Pennes 
Fromage 
Fruit

Mardi 16 janvier

Crêpe aux champignons
Cordon veggie
Pennes 
Fromage 
Fruit

Bon Appétit

Mercredi 17 janvier

Salade verte maïs & croustons
Potatoes burger
Haricots verts en persillade 
Fromage à tartiner
Tarte aux pêches

Jeudi 18 janvier

Soupe de potiron
Rôti de dinde  
Petit pois & carottes
Crème dessert 

Vendredi 19 janvier

Salade de riz
Calamars à la romaine
Epinards à la crème aillée
Fromage 
Compote pomme châtaigne 



Menus Semaine 4

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine

Lundi 22 janvier

Salade coleslaw

Boulettes Kefta 

Semoule

Fromage 

Compote pomme-myrtille  

Mardi 23 janvier

Endives en salade

Tomate farcie 

Riz

Yaourt abricot-framboise 

Gâteau marbré

Mardi 23 janvier

Endives en salade

Tomate farcie veggie

Riz

Yaourt abricot-framboise 

Gâteau marbré

Bon Appétit

Mercredi 24 janvier

Roulade de volaille aux olives

Rôti de porc 

Fusilli 

Fromage

Fruit

Jeudi 25 janvier

Grillagé au chèvre

Blanquette de dinde  

Carottes persillées 

Fromage

Fruit

Vendredi 26 janvier

Pâté de campagne

Fish & chips 

Printanière de légumes

Yaourt au citron 

Pêche au sirop

Produit local



Viandes d'origine française



Menu végétarien



Produit issu de l'
agriculture biologique



Poissons issus de
la pêche durable



Sous réserve d'approvisionnement fournisseurs

Allergènes

Produits à base de : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO₂), lupin, mollusques.