


Menus Semaine 9

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine

Lundi 26 février

Betteraves, maïs en vinaigrette

Boulettes de bœuf 

Semoule

Mixé pêche  & madeleine

Mardi 27 février

Salade coleslaw


Haché d'agneau

Pâtes 

Ile flottante


Bon Appétit

Mercredi 28 février

Salade verte 

Côte de porc moutarde  



Flageolets

Fromage 

Gâteau aux pépites de chocolat

Jeudi 29 février

Feuilleté poisson au beurre blanc

Poulet basquaise  

Riz créole

Fromage 


Salade de fruits frais

Vendredi 01 mars

Pâté en croute

Beaufilet de Hocki 

Purée Pdt & patate douce

Fruit de saison 

Produit local



Viandes d'origine française



Menu végétarien



Produit issu de l'agriculture biologique



Poissons issus de la pêche durable



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

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.

Menus Semaine 10



Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine

Lundi 04 mars

- Macédoine de légumes
- Blanquette de dinde  
- Fusillis 
- Fromage 
- Fruit de saison

Mardi 5 mars

- Endives en salade
- Hachis Parmentier au lait  
- Compote de pommes
- Madeleine

Mardi 5 mars




- Endives en salade
- Hachis Parmentier végétarien
- Compote de pommes
- Madeleine

Bon Appétit



Mercredi 6 mars

- Salami & beurre
- Poulet rôti  
- Paëlla
- Fromage frais au fruit 
- Fruit de saison

Menu Oriental

- Samoussa de légumes
- Boulettes agneau
- Légumes Couscous
- Semoule
- Yaourt nature 
- Ananas aux épices

Vendredi 8 mars

- Grillagé au chèvre
- Poisson sauce citron 
- Jardinière de légumes
- Fruit de saison 

Photos non contractuelles

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.

Menus Semaine 11



Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine

Lundi 11 mars

Céleri rémoulade
Crispy filet de poulet
Riz créole 
Crème dessert caramel 

Mardi 12 mars



Crêpe aux champignons
Boulettes de bœuf 
Purée de pommes de terre
Fruit de saison 

Mardi 12 mars

Crêpe aux champignons
Pané blé-épinards-fromage
Purée de pommes de terre
Fruit de saison 

Bon Appétit

Mercredi 13 mars

Panier aux 2 fromages 
Garniture choucroute 
Choucroute
Pommes vapeur
Pêche au sirop

Jeudi 14 mars

Pamplemousse 
Saucisse 
Lentilles
Dany chocolat

Vendredi 15 mars

Rillettes & cornichon
Paupiette du pêcheur
Pommes noisette
Fromage 
Fruit de saison

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.