



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI | 03
Fev

Salade d'endives
Vinagrette à la pomme

Sauté de boeuf
sauce navarin

Galette Tex Mex

Haricots beurre

Fraidou

Crêpe moelleuse sucrée

MARDI | 04
Fev

Salade de Betteraves

Coquille à l'italienne

Gouda

Fruit de saison BIO

MERCREDI | 05
Fev

Taboulé BIO

Merguez douce

Bouchées orientales

Légumes couscous
façon tajine

Yaourt aromatisé BIO

Fruit de saison BIO

JEUDI | 06
Fev

Salade verte BIO
Vinaigrette moutarde à l'ancienne

Jambon de Paris
Sans porc : Jambon de poulet

Stick végétarien

Gratin de pommes
de terre à la raclette

Fromage blanc BIO et sucre

Clafoutis aux myrtilles

VENDREDI | 07
Fev

Carottes râpées BIO
Vinaigrette nature

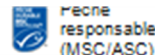
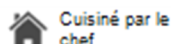
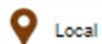
Pavé de poisson
mariné au thym

Riz et achard de légumes

Riz au curry et poivrons

Cantal AOC

Flan vanille nappé caramel



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe. Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine.