



# LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI | 24  
Fev

Salade de pois chiches

Croq veggie fromage

Epinards béchamel  
curcuma curry

Petit suisse aux fruits BIO

Fruit de saison BIO

MARDI | 25  
Fev

Salade de mâche & maïs  
Vinaigrette nature

Sauté de boeuf  
sauce basquaise

Emincé de pois basquaise

Pommes rissolées

Camembert

Liégeois à la vanille

MERCREDI | 26  
Fev

Macédoine mayonnaise

Emincé de volaille  
BIO sauce carotte speculoos

Bulgour façon  
couscous BIO

Semoule BIO

Edam

Fruit de saison BIO

JEUDI | 27  
Fev

Rillettes de sardines

Oeuf dur BIO  
Mayonnaise

Pennes sauce milanaise

Coudes à la méditerranéenne

Sans porc : Penne  
à la carbonara de dinde

Yaourt nature sucré

Fruit de saison BIO

VENDREDI | 28  
Fev

Céleri bio rémoulade

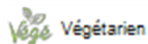
Médailon de cabillaud à la  
crème

Bouchées de soja

Yaki curry

Petit moulé ail et fines herbes

Cake haripoire



Cuisiné par le  
chef



Local



Meuble  
responsable  
(MSC/ASC)

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.