

Menus* Semaine 09

Lundi 23 février

Betteraves en vinaigrette

Boulettes volaille kefta



Semoule

Yaourt brassé



Madeleine

Mardi 24 février

Salade coleslaw



Haché d'agneau



Pennes



Liégeois chocolat

Mardi 24 février

Salade coleslaw



Picoussel

Pennes



Liégeois chocolat

Bon Appétit

Mercredi 25 février

Endives en salade

Côtes de porc charcutière



Cocos Blancs au jus

Fromage



Gâteau choco

Jeudi 26 février

Feuilleté du pêcheur

Poulet rôti



Riz



Fromage



Salade de fruits frais

Vendredi 27 février

Terrine de légumes d'hiver

Beaufilet de hoki pané



Purée de Pdt & panais



Fruit de saison



Viande origine France -



Viande origine UE -



Appellation d'Origine Protégée

LOI EGALIM



Produit BIO -



Pêche responsable -



Menu Végétarien -



Produit local



Haute Valeur Environnementale -



Certification environnementale 2

** Menus sous réserve d'approvisionnement fournisseurs*

Menus* Semaine 10

Lundi 02 mars

Macédoine de légumes

Blanquette de dinde



Coquillettes



Fromage à tartiner

Fruit de saison

Mardi 03 mars

Terrine océane

Saucisse



Aligot



Beignet

Mardi 03 mars

Terrine océane

Saucisses végétales

Aligot



Beignet

Bon Appétit

Mercredi 04 mars

Salami



Pilon de poulet



Paëlla

Fromage



Fruit de saison



Jeudi 05 mars

Samoussa de légumes

Œuf florentine

Perli'blé

Brassé aux fruits



Pêche au sirop

Vendredi 06 mars

Grillagé au chèvre

Filet de merlu



Légumes printaniers

Fruit de saison



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



Viande origine France -



Viande origine UE -



Appellation d'Origine Protégée

LOI EGALIM



Produit BIO -



Pêche responsable -



Menu Végétarien -



Produit local



Haute Valeur Environnementale -



Certification environnementale 2

*** Menus sous réserve d'approvisionnement fournisseurs**

Menus* Semaine 11

Lundi 09 mars

Céleri rémoulade

Haché d'agneau

Riz créole

Flan nappé caramel



Mardi 10 mars

Crêpe aux champignons

Rôti de porc au jus



Haricots verts



Fromage



Fruit de saison

Mardi 10 mars

Crêpe aux champignons

Galette végétale

Haricots verts



Fromage



Fruit de saison

Bon Appétit

Mercredi 11 mars

Feuilleté aux 2 fromages



Choucroute garnie



Pommes vapeur



Ananas - coco

Jeudi 12 mars

Pamplémousse

Crêpinette sce chasseur



Lentilles



Danette liégeois chocolat

Vendredi 13 mars

Pâté de foie



Croquettes poisson ail & FH



Potatoes

Fromage



Fruit de saison



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



Viande origine France -



Viande origine UE -



Appellation d'Origine Protégée

LOI EGALIM



Produit BIO -



Pêche responsable -



Menu Végétarien -



Produit local



Haute Valeur Environnementale -



Certification environnementale 2

*** Menus sous réserve d'approvisionnement fournisseurs**