



APPTABLE



# LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI | 02  
FevBetteraves  
**Torsade émincé de poulet sauce normande** MARDI | 03  
FevMacédoine mayonnaise  
Stick de colin pané citron MERCREDI | 04  
FevDÉJEUNER

Salade verte à la mimolette

Boulettes au boeuf sauce de bourgogne

JEUDI | 05  
Fev

Endives aux pommes

Caghuse picarde

VENDREDI | 06  
Fev

Potage au butternut

**Lasagnes épinards chèvre**

Petit Bio nature lait

**Emmental**

Banane

**Crêpe chocolat**

Gratin de choux-fleurs

Pavé 1/2 sel

**Purée de pommes de terre**

Edam

Coulommiers

Clémentine

GOUTER

Jus de pommes

Sirop pour goûter

Lait demi-écrémé

Fromage frais aux fruits

Pavé 1/2 sel

Fraidou

Cake miel cannelle

Compote pommes

Pain et miel

Cake amandes

Madeleine longue

Pomme rouge

paillolines

Jus multi-fruits

Jus d'ananas

Icons: Plat durable (green heart), Bio (green circle with leaf), Pêche responsable (blue dolphin), HVE (red circle with leaf), Nouvelle recette (orange star), verger EcoResponsable (apple icon), Végé (green circle with leaf), Plat végétarien (green circle with leaf), Spécialité du chef (chef's hat).



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.

