



APPTABLE

LUNDI | 16
FevMARDI | 17
FevMERCREDI | 18
FevJEUDI | 19
FevVENDREDI | 20
Fev

DÉJEUNER

Chou-fleur vinaigrette

Carottes râpées Bio
vinaigrette du terroir

Iceberg vinaigrette moutarde

Soupe poireaux
pommes de terreSalade de chou
blanc, maïs et radis

Brandade de poisson



Chili con carne

Croquettes de poisson à l'ail

Poulet sauce champignons

Dahl de lentilles vertes et riz



Fraidou

Tomme blanche

Brunoise de légumes

Haricots verts

Poire ronde



Crème dessert au chocolat

Pomme rôtie au miel

Yaourt nature sucré

Camembert

Compote pommes spéculoos

GOUTER

Jus d'orange

Sirop pour goûter

Jus de pommes

Pain et confiture de fraises

Cake miel



Fromage frais aux fruits

Compote pommes

Pavé 1/2 sel

Jus multi-fruits

Lait demi-écrémé

Palmiers

Flan pâtissier



Grillé aux pommes

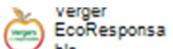
Pomme rouge



Banane



Plat durable

verger
EcoResponsa
ble

Bio

Nouvelle
recetteSpécialité du
chef

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.

