



LE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI | 19 Oct

MARDI | 20 Oct

MERCREDI | 21 Oct

JEUDI | 22 Oct

VENDREDI | 23 Oct

DÉJEUNER

Choux blanc et rouge vinaigrette



Taboulé

Céleri rémoulade

Cake maïs fromage

Carottes Bio râpées



Flan de légumes



Omelette au fromage



Macaronis à la bolognaise



Stick de colin pané citron



Sauté de porc



Sauté de volaille sauce curry

Purée de pommes de terre

Carottes saveur orientale

Macaronis

Potiron rôti

Riz

Fromage blanc nature

Brie

Gouda

Emmental

Vache qui rit®

Banane Bio



Compote de pommes

Moelleux à la vanille



Mousse chocolat au lait

Pomme bicolore



GOUTER

Fraidou

Mimolette

Petit moulé

Carré

Sirop pour goûter

Straciatella

Moelleux aux pommes et Spéculoos

Donut

Galette Saint-Michel

Yaourt nature sucré

Jus de raisin

Jus d'ananas

Jus de pommes

Jus multi-fruits

Cake à la noix de coco



Produit local



Plat végétarien



Bio



Plat durable



Spécialité du chef



Pêche responsable



Origine France



verger EcoResponsable

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.