


LUNDI

10/02

ENTREES

Salade de Maïs et feta

 Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)


PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de poulet en sauce

Pommes noisette

LAITAGES

Emmental



DESSERTS

MARDI

11/02

ENTREES

Chou coleslaw
Chou blanc, carottes, mayonnaise



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roulés au fromage

Salade verte

LAITAGES **PRODUIT DE SAISON**

Petit suisse aux fruits



DESSERTS

JEUDI

13/02

ENTREES

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Accras de morue

Curry de chou fleur

LAITAGES **PRODUIT DE SAISON**

Yaourt les 2 vaches



Menu Végétarien

14/02

ENTREES

Betteraves en salade



CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS


Tartiflette



LAITAGES

DESSERTS


Gâteau maison


 Les pommes viennent du Sud Ouest


Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement


LEGENDE


* : plat avec viande porcine


 Viande Bovine Française (VBF)

 Pêche responsable

 Porc français

 Certification environnementale niveau 2

 Origine France

 Haute valeur environnementale