














Menus du mois

Le chef vous souhaite un bon appétit !

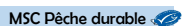
23-févr. Lundi	24-févr. Mardi	25-févr. Mercredi	26-févr. Jeudi	27-févr. Vendredi

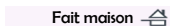
2-mars Lundi	3-mars Mardi	4-mars Mercredi	5-mars Jeudi	6-mars Vendredi

9-mars Lundi	10-mars Mardi	11-mars Mercredi	12-mars Jeudi	13-mars Vendredi
Potage	VEGETARIEN Œuf dur ☼		Journée créole Salade exotique	Salade croustons dès de fromage
PAUPIETTE DE VEAU AU THYM Pommes rôties	Pané de blé épinard et graines PRINTANIERE		Curry de poulet  Riz créole aux légumes	 Brandade de poisson
 Fromage ☼	 Fromage ☼		 Fromage ☼	 Petit suisse aromatisé ☼
Fruit frais ☼	Fruit frais ☼		Tarte ananas  Bio ☼	Fruit au sirop  Végétarien

16-mars Lundi	17-mars Mardi	18-mars Mercredi	19-mars Jeudi	20-mars Vendredi
BIO Potage ☼	Carottes râpées		VEGETARIEN Concombres crémeux	Salade verte et oignons frits
Boulettes de boeuf ☼ sauce tomate Purée de légumes verts ☼	Riz au poulet et petits légumes sauce safranée		Nuggets de blé Ketchup Haricots verts	 Lasagnes de saumon
 Fromage ☼	 Fromage ☼		 Fromage blanc nature ☼	 Fromage ☼
Compote ☼	Mousse au chocolat		Fruit frais ☼	Fruit frais ☼

Traces potentielles d'allergènes dans les plats.

 MSC Pêche durable

 Fait maison

 LOCAL

* = plat contenant du porc