


























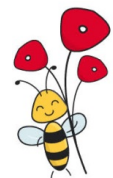
Menu de la semaine

du 22 au 26 avril 2024

	Lundi 22 Menu Mater're, Ma Santé !	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26
Entrée	Salade de perles, tomates et olives noires	 Carottes râpées à la vinaigrette 	 Salade de maïs et ciboulette	 Concombres sauce fromage blanc et ciboulette 	 Betteraves vinaigrette
Plat	  Omelette nature	 Rôti de boeuf	 Filet de cabillaud sauce crème citronnée 	Boulettes d'agneau (Origine UE) sauce aux légumes couscous 	 Carbonara de porc  SP :  Carbonara de dinde
Garniture	 Haricots verts	Purée de petits pois	Beignets de salsifis	 Semoule complète 	Coquillettes
Produit Laitier	Chanteneige	 Yaourt nature et sucre	Port Salut	Fol Epi	Petit suisse aux fruits
Dessert	Orange	Donut au sucre	Poire Conférence	Compote liégeoise pomme abricot coulis framboise	Kiwi
Divers	 Pain blanc tranché	 Pain de campagne	 Pain blanc tranché	 Pain blanc tranché	 Pain de campagne
Goûter			Yaourt à boire à l'abricot  Baguette Chocolat		

 Agriculture biologique
  Pêche durable MSC
  Viandes françaises
  Œufs français
  Plats élaborés par nos équipes
  Certification environnementale de niveau 2

Les menus peuvent être modifiés selon les approvisionnements des matières premières.



Suivez-nous



Carbonara de dinde	↗												↗		
Coquillettes			×												
Petit suisse aux fruits	×														
Kiwi															
Pain de campagne			×												

Conformément au règlement n°1169/2011, nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes à déclaration obligatoire à l'état de trace.