



Menu de la semaine 7 du 12 au 16 février 2018

	Lundi	Mardi Gras	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Champignon à la grecque	Choux rouge rapée vgt BIO	Velouté de potiron fromage et crouton	Salade de tomate et fève BIO	Endive vgt
Plat principal Sans porc Sans viande	Sauté de dinde aux oignons	Cheese burger	Tartiflette (pomme de terre bio, oignon, lardon, robluchon)	Roti de veau aux herbes	Filet de hoki aux baie rose
	* Omelette fromage	* Fish burger	Gratin de pdt (pomme de terre bio, oignon, robluchon) Gratin de pdt (pomme de terre bio, oignon, robluchon)	* Nuggets de poisson	* *
Accompagnement	Brocolis fleurette	Frite	*	Petit pois carotte	Julienne de légume
Produit laitier	Fromage blanc	St Moret	Tome de Pyrénées	Carré de l'est	Yaourt nature
Dessert	Fruit de saison BIO	Crêpe au sucre	Fruit de saison Bio	Crème praliné	Pomme au four BIO
Goûter	Sirop de grenadine Petit pain viennois Compote de pomme	Lait chocolaté Biscuit thé LU Pâte de fruit	Jus d'orange Viennoiserie Petit suisse aromatisé	Yaourt nature + sucre Mini roulé chocolaté Fruit	Sirop de menthe Pain + Barre de chocolat Petit suisse nature + sucre



Toutes nos viandes sont d'origine française



B=Bio



M=Maison



L=Local

Menus susceptibles de modifications pour cause de problème d'approvisionnement.
Nos préparations sont susceptibles de contenir des substances pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

