

Menus

Février



Produit sous label de qualité « bio »



Viande française



Produit sous autre label de qualité
(Label rouge, AOP, AOC, HVE, IGP, Pêche durable, Produit fermier ...)



Produit local



Menu végétarien



VAE : veau à l'équilibre

BAE : bœuf à l'équilibre

PAE : porc à l'équilibre



Du 03 au 07

Du 24 au 28

	Du 03 au 07	Du 24 au 28
LUNDI	<p>Friand au fromage</p> <p>Sauté de veau à la catalane</p> <p>Brocolis</p> <p>Emmental </p> <p>Compote pomme framboise</p>	<p>Céleri rémoulade </p> <p>Fish and chips</p> <p>Haricots beurre persillés</p> <p>Biscuit roulé à la confiture</p>
MARDI	<p>Pâté de campagne normand aux pommes </p> <p>Tajine de volaille </p> <p>Semoule </p> <p>Banane</p>	<p>Carotte à l'orange </p> <p>Chili con carne </p> <p>Riz </p> <p>Fromage blanc sur lit de fruits exotiques </p>
JEUDI	<p>Macédoine au thon </p> <p>Fallafels sauce épicée</p> <p>Riz pilaf </p> <p>St Nectaire </p> <p>Moelleux au chocolat crème anglaise</p>	<p>Velouté de légumes </p> <p>Spaghettis Bolognaise végétale </p> <p>Yaourt de brebis </p>
VENDREDI	<p>Salade fromagère</p> <p>Brandade de poisson purée </p> <p>Orange </p>	<p>Salade de riz à la niçoise </p> <p>Curry d'agneau </p> <p>Gratin de blette</p> <p>Tarte Bourdaloue</p>



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (intempéries, livraisons...).

Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (ou règlement INCO : Information des Consommateurs), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque.