

MENU semaine 7 : du 12 au 16 février 2024

Tous nos plats sont confectionnés avec du beurre bio et de l'huile d'olive bio

	Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16
PETIT DEJ'	café / cacao / thé , Pain / Céréales, Confiture/ beurre / miel, <i>Yaourts et jus de fruits BIO</i>				
DEJEUNER	BAGUETTE FLAMMEKUECHE BAGUETTE BOLOGNAISE PETITS POIS CAROTTES BIO* "ℓ" CHOUX BRAISÉS BOULETTE DE VEAU POISSON TARTARE © VEGGIE MAISON LIÉGEOIS Chocolat / Café / vanille	SALADE BAR RACLETTE POMMES DE TERRE SAUTÉES JAMBON BLANC ROSETTE / BACON POISSON du CHEF VEGGIE MAISON YAOURTS BIO* YAOURTS FERMIER "ℓ"	SALADE BAR SEMOULE BIO* ESCALOPE VIENNOISE POISSON PANÉ © VEGGIE MAISON DESSERT MAISON	SALADE BAR RATATOUILLE BIO* ÉPINARDS BIO* BROCOLIS BIO* SAUCISSES "ℓ" CAILLETTE / ANDOUILLETTE "ℓ" POISSON BORDELAISE VEGGIE MAISON BUGNES	SALADE BAR FRITES WINGS de POULET TEX-MEX POISSON MEUNIÈRE© BURGER VEGGIE COMPOTE BIO* FROMAGE ©
DINER	SALADE LYONNAISE AUX GESIERS CONFITS QUENELLE SAUCE TOMATE AU JAMBON CHAMPIGNONS PERSILLES SALADE DE FRUITS ROUGES	SOIREE CARNAVAL VERRINE PIZZA NEM FRITE CHARCUTERIE GLACE	SALADE BAR BROCOLIS * GRATIN DAUPHINOIS FILET MIGNON AU POIVRE VERT PANACOTTA FRAISE	SALADE BAR WRAPS CHAUD OU FROID CHOUQUETTE PÊCHE CHANTILLY	BONNES VACANCES

Tous les jours nous proposons un choix de fruits frais, fromage, et du pain

Les yaourts bio viennent du GAEC LA FLEUR DES PRES à ST PAL DE MONS, et le yaourts locaux de la ferme CHAPUIS à BAS EN BASSET

Le fournisseur
N. NICOLAS



Le Gestionnaire
P. SOUVETON



Local "ℓ"

Produits BIO *

Produits certifiés ©