

Menus du 2 au 6 février

Légende :



CUISINES
PAR NOS
CHEFS



PRODUIT
RÉGIONAL



PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 2 février

Salade de pépinettes
aux aromates



Sauté de dinde
(Filet de saumon MSC)

Sauce crème



Haricots verts BIO à l'ail



Mimolette



Flan nappé caramel

Mardi 3 février

La fête des crêpes !

Velouté de butternut



Saucisse de porc CE2
(Roulé végétale)
et galette de blé noir

Mercredi 4 février

Jeudi 5 février

Pizza au fromage



Pavé de merlu MSC

au four

(Pané fromager)



Petits pois BIO



Fromage blanc sucré

Fruit de saison

Vendredi 6 février

Carottes râpées
vinaigrette au persil



Gratin Camarguais au riz
BIO et à l'égrainé végétal
régional



Cantal AOP



Compote fraîche pomme
BIO poire et vanille



Nos viandes de bœuf, veau, porc, volaille sont garanties origine France