

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
Mercredi 10 mars	œuf dur vinaigrette au ketchup	haut de cuisse de poulet roti	semoule bio	suisse fruité local	poire
Mercredi 17 mars	salade de pommes de terre et maïs	omelette au fromage	piperade	chantailou	banane bio cuite au chocolat
Mercredi 24 mars	carottes râpées locales aux raisins secs	normandin de veau	potatoes	camembert bio	compote de pommes
Mercredi 31 mars	salade verte aux croutons	jambon grill fumé*	chou de choucroute	tomme blanche	liégeois au chocolat
Mercredi 07 avril	rosette et beurre*	gratin de poisson aux moules sauce provençale	pennes	yaourt sucré local	poire
Mercredi 14 avril	lentilles bio vinaigrette	omelette nature	légumes couscous	yaourt aromatisé	clémentines
Mercredi 21 avril	batavia aux croûtons	ri de bœuf local sauce tartare	frites	petit moulé nature local	poire

\* Plat contenant du porc COF: Certifié Origine France Fruit Bio/Local/France selon disponibilité

Nos plats sont susceptible de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine

Animation

Produit biologique



Produit local



Semaine du 26 au 30 avril 2021

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI					
MARDI					
MERCREDI					
JEUDI					
VENDREDI					

Semaine du 03 au 07 mai 2021

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI					
MARDI					
MERCREDI					
JEUDI					
VENDREDI					

\* Plat contenant du porc COF: Certifié Origine France Fruit Bio/Local/France selon disponibilité

Nos plats sont susceptible de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine

