






<p>Lundi 30/01/23</p> <p>Céleri rémoulade Navarin d'agneau Semoule Yaourt citron BIO AB</p>	<p>Mardi 31/01/23</p> <p>Bouillon alphabet Poisson meunière Gratin de chou-fleur Vache qui rit Fruit de saison</p>	<p>Mercredi 01/02/23 Chandeleur Pamplemousse Saucisse Lentilles Fromage blanc fruité Crêpe sucrée</p> 	<p>Jeudi 02/02/23 Chandeleur Endives en salade Lasagnes ricotta béchamel épinards Leerdammer Crêpe nutella</p> 	<p>Vendredi 03/02/23</p> <p>Macédoine océane Colombo de poulet Riz Gouda BIO AB Fruit de saison</p>
<p>Lundi 06/02/23</p> <p>Pâtes carbonara Edam Fruit de saison</p>	<p>Mardi 07/02/23</p> <p>Salade verte Boulettes de bœuf Haricots verts sauce tomate Flan chocolat</p>	<p>Mercredi 08/02/23</p> <p>Feuilleté fromage Rôti de veau au jus Petit pois Carottes Camembert Fruit de saison</p>	<p>Jeudi 09/02/23</p> <p>Duo de choux Blanquette de saumon Boughour BIO AB Petit chamois d'or Compote</p>	<p>Vendredi 10/02/23 Journée internationale des légumes secs</p> <p>Salade mexicaine aux deux haricots Pané de fromage Poêlée tajine légumes aux pois chiches Salade de fruits frais maison</p> 

Les menus peuvent être modifiés en cas de problème technique, défaut d'approvisionnement ou de grève.


Produit de saison

Produit local *

Viande française

Pêche durable

 Nouveauté

 Menu végétarien



Appellation d'Origine Contrôlée / Protégée



Indication Géographique Protégée



Label Rouge



Haute Valeur Environnementale



Agriculture Biologique



Du pain bio, frais, à chaque repas, fourni par un artisan boulanger local !



Tous nos œufs sont issus de poules élevées en plein air en production locale.

*Sauf fruits exotiques