

Menus du 23 au 27 février

Légende :



CUISINES
PAR NOS
CHEFS



PRODUIT
BIO



PRODUIT
RÉGIONAL



PRODUIT
LABELLISÉ



PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 23 février

Salami et cornichon

Rôti de dinde
Sauce au jus



Chou-fleur CE2



Suisse fruité

Fruit de saison

Mardi 24 février

CARNAVAL

Salade de pépinettes
à la menthe



Pavé de merlu MSC
Sauce aux aromates



Petits pois BIO



Chanteneige

Beignet chocolat

Mercredi 25 février

Jeudi 26 février

Carottes râpées
à la ciboulette



Allumettes de porc
Sauce façon carbonara



Macaronis BIO



Verre de lait

Gâteau aux amandes
du chef



Vendredi 27 février

Betteraves BIO
à la framboise



Hachis parmentier
à l'égréné végétal BIO et
régional



Saint Nectaire AOP



Fruit de saison

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