



LE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI | 23
Nov

MARDI | 24
Nov

MERCREDI | 25
Nov

JEUDI | 26
Nov

VENDREDI | 27
Nov

DÉJEUNER

Chou blanc local vinaigrette
Sulfites, Moutarde

Sauté de veau au curry
Blé / Gluten, Moutarde

Pommes persillées

Yaourt à la fraise Bio
Lait

Banane Bio

Pain
Blé / Gluten

Salade verte à la mimolette
Lait, Sulfites, Moutarde

Filet de colin
crème champignons
Lait, Blé / Gluten, Poisson,
Sulfites

Riz de Camargue

Gouda bio
Lait

Crème dessert vanille
Lait

Pain
Blé / Gluten

Dips de carottes
et fromage blanc aux herbes
Lait, Sulfites

Escalope de poulet sauce curry
Lait, Blé / Gluten, Sulfites, Moutarde

Haricots beurre à la provençale

Emmental Bio
Lait

Mandarine

Pain
Blé / Gluten

Potage de légumes
Céleri

Parmentier lentilles
corail pommes de terre
Lait, Moutarde

Fromage blanc Bio
Lait

Pomme golden

Pain
Blé / Gluten

Œufs durs mayonnaise
Oeuf, Sulfites, Moutarde

Pizza volaille champignons
Lait, Blé / Gluten

Salade verte

Tomme blanche
Lait

Gâteau Oréo
Lait, Blé / Gluten, Oeuf, Soja

Pain
Blé / Gluten



Produit local



Bio



Pêche
responsable



Indication
Géo.
Protégée (IGP)



verger
EcoResponsa
ble



Spécialité du
chef

Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe. Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine.