



LE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI | 30
Nov

Endives locales aux noix
Fruits à coques

Saucisse de Toulouse grillée

Lentilles Bio

Emmental Bio
Lait

Mousse chocolat au lait
Lait

Pain
Blé / Gluten

MARDI | 01
Dec

Velouté chou-fleur
Lait

Tartiflette végétarienne
Lait

Saint-Nectaire
Lait

Kiwi Bio

Pain
Blé / Gluten

MERCREDI | 02
Dec

Coleslaw Bio
Oeuf, Moutarde

Poulet yassa
Sulfites, Moutarde

Penne semi complètes Bio
Lait, Blé / Gluten

Yaourt nature sucré Bio
Lait

Emmental râpé
Lait

Compote pommes poires

Pain
Blé / Gluten

JEUDI | 03
Dec

Salade verte à l'emmental
Lait, Sulfites, Moutarde

Emincé de bœuf
à la bourguignonne
Lait, Blé / Gluten, Oeuf, Sulfites

Pommes de terre et carottes

Edam Bio
Lait

Flan vanille caramel
Lait

Pain
Blé / Gluten

VENDREDI | 04
Dec

Salade de pois chiches
Sulfites, Moutarde

Filet de hoki pané
Blé / Gluten, Poisson

Gratin d'épinards
Lait, Blé / Gluten

Fromage frais aux fruits Bio
Lait

Pomme bicolore Bio

Pain
Blé / Gluten



Produit local



Bio



App. d'origine
Protégée
(AOP)



Spécialité du
chef



Origine
France



Poisson frais

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.