

Menus de la Semaine du 13 au 17 Février 2023



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu OVO – Lacto végétarien				
<p>Mâche vinaigrette </p> <p>Tajine marocain Végétarienne pois chiches </p> <p>Semoule Carottes</p> <p>Fromage frais Cantafrais</p> <p>Compote de Pomme</p> <p>Gaufre nappée chocolat Fromage frais sucré Jus de raisin</p>	<p>Potage de légumes variés </p> <p>Blanquette de poisson </p> <p> Riz, Brocolis</p> <p><u>Petit fromage frais aux fruits</u></p> <p> Fruits de saison</p> <p>Marbré chocolat Compote pomme-cassis Lait</p>	<p>Chou rouge et raisin sec vinaigrette </p> <p>Wings de poulet sauce barbecue</p> <p>S/V Sticks Mozza</p> <p>Pommes Smiley</p> <p>Gouda</p> <p> Fruits de saison</p> <p>Céréales au chocolat Fruit Lait</p>	<p>Céleri rémoulade </p> <p>Omelette </p> <p>Courgettes persillées Coquillettes </p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Cake nature Crème Anglaise </p> <p>Pain Emmental Jus de pommes</p>	<p>Salade croquante pomme orange </p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>S/V Nuggets De Blé Ketchup</p> <p>Purée de pois cassés</p> <p>Coulommiers </p> <p></p> <p>Fromage blanc, crème de marron et meringue</p> <p>Génoise framboise Yaourt nature Jus d'orange</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



Cuisiné par nos équipes



Produit de la mer durable



Plat végétarien



Bœuf charolais



Label Rouge



Appellation Origine Contrôlée ou Appellation Origine Protégée



Décongelé



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE