

Du 3 au 7


Du 10 au 14
On mange quoi ?


Du 17 au 21
bon appétit!


Du 24 au 28
L'heure... du repas !


le 31
Menu de la semaine


Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Radis/beurre Spaghetti carbonara Glace*	 Velouté de carotte/lait coco Couscous de légumes (légumes/semoule/boulettes soja*/tomates/basilic) Fruit	Duo salade/pomme/noix Brandade de morue* Fromage Galette des Bois*	Pateissier sec/beurre Bœuf bourguignon aux carottes  Fromage Kaki
Soupe tomate/vermicelle Joue de porc au caramel Purée brocoli/pomme de terre Fromage - orange	Betterave à la vinaigrette Poisson sauce citron Riz milaf Fromage blanc	 Carottes râpées Omelette au fromage* Pan pâtissier	Salade de blé Pilon de poulet Gratin de légumes Fromage - fruit
 Pamplemousse Pâte à la bolognaise végétarienne Fromage - fruit	Velouté de patimarron Cordon bleu* Petit pois* Pudding maison	Rilette de poulet* Poisson sauce estragon Carottes persillées Fromage - fruit	Salade pomme de Gratin de chicon au jambon Yaourt
Macédoine de légumes Rôti de dinde Potatoes* Fromage - crème au chocolat	Duo carotte/concombre Pauté d'agneau Demi sec Fromage - fruit	Velouté de légumes Poisson sauce nantaise Duo de haricots verts Gaufre	 Avocat Pizza aux 3 fromages Salade Porbet*
Salade de gésiers Kachi parmentier Fromage - compote bio*			

Des contraintes d'approvisionnement peuvent nous amener à modifier les menus.

Tous nos repas sont préparés sur site par notre équipe de cuisinières dans le respect strict des normes d'hygiène HACCP.

Les menus sont vus par une diététicienne et sont conformes aux recommandations ministérielles en vigueur (PNA : Plan National de l'Alimentation)



* Viande Bovine Française



Menu végétarien

Aliment bio

Tous les plats sont faits maison sauf ceux signalés par un astérisque