



MENU

06/04 au 12/04



Lundi

Potage

Pâté en croûte
cornichon

CÉLÉRI, FRUITS A COQUE,
GLUTEN, LAIT (LACTOSE),
MOUTARDE, OEUF

Chou farci sauce
tomate

GLUTEN, SOJA

Riz créole

Mini Babybel
LAIT (LACTOSE)

Compote de
pommes rhubarbe

Mardi

Soupe

GLUTEN, LAIT
(LACTOSE)

Cœur de palmier
en salade

MOUTARDE, SULFITES

Poulet rôti sauce
chasseur

SULFITES

Coquillettes
GLUTEN

Samos
LAIT (LACTOSE)

Clafouti poire
GLUTEN, LAIT
(LACTOSE), OEUF

Mercredi

Potage

Tomate
vinaigrette

MOUTARDE, SULFITES

Effiloché
Végétale Façon
Kebab

Ratatouille

Camembert
LAIT (LACTOSE)

Fruit Bio

Jeudi

Potage

Rillettes
Cornichon

MOUTARDE

Sauté de porc à
la tomate

Boulgour
GLUTEN

St Paulin BIO
LAIT (LACTOSE)

Crème Vanille
LAIT (LACTOSE)

Vendredi

Soupe

Salade de pâtes
au basilic

GLUTEN, MOUTARDE,
SULFITES

Filet d'Eglefin scc
crème citronnée

LAIT (LACTOSE),
POISSON, SULFITES

Bouquetière de
légumes

Bûche chèvre
LAIT (LACTOSE)

Fraises

Samedi

Soupe

GLUTEN

Taboulé
GLUTEN

Paupiette de
Veau Sauce
Estragon

GLUTEN, LAIT
(LACTOSE), OEUF,
SOJA

Flan de Potiron
LAIT (LACTOSE), OEUF

Bleu
LAIT (LACTOSE)

Compote
pomme fraise

Dimanche

Velouté

LAIT (LACTOSE)

Salade Sojanade

Boudin noir aux
pommes

Purée Maison
LAIT (LACTOSE)

St Nectaire
LAIT (LACTOSE)

Liégeois chocolat
LAIT (LACTOSE)

Pour info



Produit
local



Fait maison



HVE



Label Rouge

Produit bio

*Sous réserve de modification que l'état du
marché pourrait rendre nécessaire

