

* Environ 75% des préparations sont du Fait-Maison.
Nous travaillons à plus de 50% avec des produits frais
et avec environ 25% de local ou de bio. "Bon Appétit!"

MENU

du 12 Février au 16 Février 2024

LUNDI

Soupe à l'Oignon et son croûton gratiné
Pané du Fromager / ou / Steak Charolais
Petits-Pois Bio & Carottes Bio
Fromage Blanc Confiture
Clafoutis Ananas / ou / Fruit Frais



MARDI

Salade Composée façon Bressane
Gâteau de Foie de Volaille, et son Coulis de Tomates
Riz Pilaf
Yaourt Nature Fermier Bio
Bûgnes Lyonnaises / ou / Fruit Frais

JEUDI

Pâté en Croûte Traiteur
Matelote de Lieu
Purée de Chou-fleur Bio
Fromage Portion
Panna-Cotta et son Coulis Chocolat / ou / Fruit Frais

VENDREDI



Salade Verte au Chakchouka et Houmous
Couscous Royal
(Poulet, Agneau Boules, Merguez, Semoule et Légumes)
Yaourt à Boire
Cornes de Gazelle Miel-Pistache-Amande



Vincent LORIOUS
Principal

Muriel POEYMIROU
Gestionnaire

* Menu communiqué à titre indicatif sous réserve d'éventuelles modifications

Produits laitiers

Viande, poisson, œuf

Produits sucrés

Légumes et fruits

Céréales et féculents

Produits gras