

Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI 23 Jan	MARDI 24 Jan	MERCREDI 25 Jan	JEUDI 26 Jan	VENDREDI 27 Jan	SAMEDI 28 Jan	DIMANCHE 29 Jan
Velouté de bolets à la crème	Potage de légumes mijotés	Potage poireaux pommes de terre	Velouté carotte	Velouté d'asperges	Velouté de volaille	Potage aux légumes
Œufs durs mayonnaise	Rosette	Salade de pois chiches	Salade méditerranéenne	Quiche potiron 	Poireaux vinaigrette	Maquereaux à la moutarde
Filet de colin meunière 	Tartiflette	Grilladou de bœuf basquaise	Emincé de dinde sauce aux abricots	Ravioli à la volaille et emmental rapé	Cuisse de pintade rôtie	Rôti de veau farci aux olives
Petits pois à la française		Chou romanesco et pommes de terre	Macaroni Bio <i>Plat BIO</i>		Poêlée de légumes champêtre	Pommes noisettes
Carré de l'est Bio <i>Plat BIO</i>	Fol épi petit roulé	Yaourt local multi-parfum Bio 	Petit moulé	Vache qui rit Bio	Fourme d'Ambert 	Saint-Bricet
Barre chocolat	Beignet pomme	Palmiers	Mousse chocolat au lait	Cake aux pommes 	Crème aux œufs à la vanille 	Tarte normande
Corbeille de fruits locaux 	Flan vanille caramel	Corbeille de fruits Bio <i>Plat BIO</i>	Madeleine longue	Compote pommes abricots	Petit Beurre	Corbeille de fruits 



Poisson durable



Produit local



Spécialité du chef



App. Origine Pr



Verger EcoRespon

PORTAGE 1 NEW



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