

# Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI   06 Fev	MARDI   07 Fev	MERCREDI   08 Fev	JEUDI   09 Fev	VENDREDI   10 Fev	SAMEDI   11 Fev	DIMANCHE   12 Fev
Potage de légumes <i>legumes, pomme de terre</i>	Velouté de carottes	Potage au cresson	Bouillon de volaille aux vermicelles	Potage aux légumes	Velouté poireaux pommes de terre	Velouté d'asperges
Haricots verts en salade Bio	Macédoine à la vinaigrette	Œufs durs mayonnaise	Salade américaine <i>riz, oeuf, petits pois, maïs,</i>	Carottes et chou rouge râpés Bio vinaig	Pâté de campagne	Sardines à l'huile
Tajine de kefta d'agneau parfumé citr	Filet de lieu à la crème de per 	Rôti de bœuf local 	Omelette sauce basquaise 	Steak haché 	Filet de colin sauce crème citr 	Garbure
Pomme röst aux légumes	Riz aux petits légumes Bio	Poêlée de légumes champêtre	Coquillettes Bio <i>Plat BIO</i>	Pommes frites	Cordiale de légumes	Rouy
Tomme noire	Yaourt aromatisé	P'tit Louis	Gouda Bio	Saint-Paulin	Comté lait cru 	Eclair au café
Biscuit sablé	Crème dessert à la vanille	Flan à la vanille	Gâteau au chocolat 	Galette Saint-Michel	Palets bretons	Corbeille de fruits 
Compote pommes abricots	Petit Beurre	Corbeille de fruits locaux 	Compote pommes abricot	Corbeille de fruits 	Riz au lait à la cannelle	



Poisson durable



Viande racée (RAV)



Produit local



Végétarien



Spécialité du chef



Origine France



Verger EcoRespon



App. Origine Pr

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