

Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI 20 Fev	MARDI 21 Fev	MERCREDI 22 Fev	JEUDI 23 Fev	VENDREDI 24 Fev	SAMEDI 25 Fev	DIMANCHE 26 Fev
Potage de courgettes	Potage de légumes mijotés	Soupe au cresson et croûtons	Potage au potiron	Potage aux légumes	Velouté de volaille	Potage poireaux pommes de terre
Pâté de volaille	Crêpe au fromage	Tarte aux poireaux	Salade de pois chiches	Céleri rémoulade	Rillettes de porc	Terrine de poisson
Filet de hoki sauce curry 	Sauté de veau Marengo	Viennoise de dinde	Bœuf bourguignon	Lasagne chèvre épinard 	Filet limande meunière et citro 	Pintade aux noix et aux raisins
Pommes vapeur	Haricots verts aux champignons	Lentilles Bio <i>Plat BIO</i>	Coquillettes à l'emmental	Vache qui rit Bio	Riz créole	Polenta gratinée
Fromage blanc fruits rouges	Petit moulé ail et fines herbes	Emmental	Petit moulé	Cake citron 	Mini Pavé d'affinois	Fourme d'Ambert 
Palets bretons	Madeleine	Palmiers	Moelleux au citron	Purée de pommes et fraises	Flan vanille caramel	Bavarois chocolat
Corbeille de fruits locaux 	Poire au sirop	Compote pommes Bio <i>Plat BIO</i>	Corbeille de fruits 		Palets bretons	Compote pommes pêches



Poisson durable



Produit local



Verger EcoRespon



Spécialité du chef



App. Origine Pr

PORTAGE 1 NEW



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe

elior 

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine