

Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI 06 Mar	MARDI 07 Mar	MERCREDI 08 Mar	JEUDI 09 Mar	VENDREDI 10 Mar	SAMEDI 11 Mar	DIMANCHE 12 Mar
Velouté de carottes	Potage de légumes mijotés	Potage au cresson	Potage poireaux pommes de terre	Velouté de bolets à la crème	Velouté d'asperges	Velouté de volaille
Crêpe jambon fromage	Rosette	Chou rouge vinaigrette	Endives en salade	Radis beurre	Poireaux vinaigrette	Œufs durs mayonnaise
Poulet	Brochette de poisson sauce sa 	Navarin d'agneau 	Steak haché sauce poivre 	Portion colin provençale	Cuisse de cannette rôtie	Langue de bœuf sauce piquante
Gratin de butternut	Petits pois carottes	Gratin de pommes de terre	Pommes frites	Coquillettes à l'emmental	Purée de cèleri et pommes de terre	Boulogne Créole
Tomme noire	Yaourt nature sucré Yéo bio lo 	Tomme grise	Fondu Président	Saint-Nectaire 	Mini Pavé d'affinois	Comté lait cru 
Biscuit sablé	Palmiers	Galette Saint-Michel	Palets bretons	Gâteau au yaourt à la vanille 	Flan chocolat	Paris-Brest
Corbeille de fruits Bio <i>Plat BIO</i>	Poire au sirop	Compote pommes Bio <i>Plat BIO</i>	Corbeille de fruits 	Compote pommes abricots	Petit Beurre	Corbeille de fruits 



Poisson durable



Produit local



Origine France



Origine France



Verger EcoRespon



App. Origine Pr



Spécialité du chef

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