

Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 05
Fev

Velouté de potiron et
carotte 

Betterave à la vinaigrette

Saucisse de
Toulouse grillée

Lentilles

Saint-Nectaire 

Corbeille de fruits 

Crostatine aux cerises

MARDI | 06
Fev

Velouté de brocolis

Artichaut vinaigrette

Gratin au poisson
et carotte 

Mimolette

Crème dessert
à la vanille

Palmiers

MERCREDI | 07
Fev

Bouillon de volaille
aux vermicelles

Salade composée
et œuf dur

Rôti de porc
sauce tomato grill

Blé Bio et brunoise de
légumes

Bûchette mi-chèvre

Compote pommes
pêches

Mini-roulé à la fraise

JEUDI | 08
Fev

Potage de légumes

Salade cantonaise
hencot mungo, f chene, jambon, poivrons

Bœuf sauté aux oignons

Riz cantonais
riz, oignon, petit pois, jambon, œuf

Brie Bio
Plat BIO

Salade de fruits
exotiques

Purée de pommes
et pruneaux

VENDREDI | 09
Fev

Velouté de bolets à la
crème

Jambon beurre 

Escalope de
poulet basquaise

Purée Bio
Plat BIO

Pavé 1/2 sel

Clafoutis poires
chocolat 

Petit Beurre
chocolat au lait

SAMEDI | 10
Fev

Potage Saint-Germain

Chou rouge aux maïs

Merlu sauce
normande 

Poêlée de brocolis
et champignons

Bleu

Flan chocolat

Madeleine longue

DIMANCHE | 11
Fev

Potage Corneilles

Quiche lorraine

Garbure

Cantal

Carré à l'abricot

Coupelle cube fruits



Produit
local



App.
Origine Pr



Verger
EcoRespon



Plat
durable



Label
Rouge



Spécialité
du chef



Pêche
responsabl



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

PORTAGE 1