

# Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 26  
Fev

Potage cultivateur  
*légume, pomme de terre*

Taboulé

Blanquette de veau 

Jeunes carottes  
saveur du midi

Brie

Corbeille de fruits 

Cake Bio  
*Plat BIO*

MARDI | 27  
Fev

Velouté de brocolis

Chou blanc vinaigrette

Cordon bleu

Pommes cubes  
rissolées

Bûchette mi-chèvre


Flan vanille caramel

Palmiers

MERCREDI | 28  
Fev

Velouté de potiron et  
carotte 

Jambon beurre

Pavé de colin  
sétoise 

Farfalle Bio  
*Plat BIO*

Emmental

Corbeille de fruits 

Madeleine longue

JEUDI | 29  
Fev

Potage aux légumes

Artichaut vinaigrette

Steak haché 

Riz pilaf

P'tit Louis

Beignet framboise

Compote pommes  
fraises

VENDREDI | 01  
Mar

Bouillon de volaille  
aux vermicelles

Céleri rémoulade

Emincé de poulet  
sauce champignons

Chou-fleur persillés

Tomme blanche

Fromage blanc sucré

Fourrandise citron

SAMEDI | 02  
Mar

Potage Saint-Germain

Tarte 3 fromages

Jambon braisé

Céleri braisé

Camembert

Liégeois à la vanille

Petit Beurre

DIMANCHE | 03  
Mar

Velouté de champignons

Salade de pois chiches

Filet de merlu  
sauce bouillabaisse 

Pommes vapeur  
locales 

Gouda

Chou à la crème

Purée de pommes  
et pruneaux



Origine  
France



Verger  
EcoRespon



Produit  
local



Pêche  
responsabl



Spécialité  
du chef



Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe

PORTAGE 1