

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