





| | Menu A | Menu B |
|----------------------|---|---|
| Lundi 30 Janvier | Salade de pommes de terre parisienne Financière de bœuf Carottes Camembert Compote | Haricots beurre en salade Saucisse de Toulouse Flageolets Fromage fouetté Fruit de saison |
| Mardi 31 Janvier | Rillettes de porc Lasagnes de pois à la tomate Vache picon Fruit de saison | Céleris vinaigrette Cordon bleu Fondue de poireaux Gouda Semoule au lait |
| Mercredi 1er Février | Macédoine mayonnaise Filet de merlu MSC sauce aurore Riz IGP Philadelphia Mousse au chocolat | Taboulé d'hiver Steak haché sauce provençale Fenouils braisés Rondelé Cocktail de fruits au sirop |
| Jeudi 2 Février |  Velouté de potirons Crêpe picarde  Salade verte Tartare ails et fines herbes  Crêpe Bretonne sucrée | Pizza Notre omelette Potirons mornay Cantadou Fruit de saison |
| Vendredi 3 Février | Salade de pois chiches ail et basilic Terrine de colin MSC Haricots verts Edam Fruit de saison | Salade verte Braisé de bœuf stroganov Pennes Carré frais Crème dessert café |


100 % de notre riz est produit en Camargue
 Labélisé Indication Géographique Protégée

| | | | |
|---|--|--|---|
|  Bio : Produit issu de l'agriculture biologique. Seule la composante précisée est Bio. <small>Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats.</small> |  IGP : Indication Géographique Protégée. <small>Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.</small> |  AOP : Appellation d'Origine Protégée. |  Label Rouge Viande de qualité supérieure. |
|---|--|--|---|