



	Menu A	Menu B
Lundi 27 Février	Salade de lentilles Filet de merlu MSC sauce citron Panais à la milanaise Emmental Fruit de saison	Duo de choux Paupiette de veau sauce forestière Riz IGP Philadelphia Faisselle
Mardi 28 Février	Carottes râpées Boulettes de bœuf sauce provençale Pâtes Gouda Fromage blanc sucré	Pâté de campagne Crêpe au fromage Epinards mornay Fromage fouetté Fruit de saison
Mercredi 1er Mars	Salade de riz IGP Poulet rôti Petits pois Tartare Liégeois vanille	Céleri rémoulade Sauté de porc sauce aigre douce Patates douces Bio Bleu Fruit de saison
Jeudi 2 Mars	Salade verte Ragoût de bœuf Semoule Camembert Compote	Soupe de vermicelles Poisson pané et citron Champignons à la crème Boursin Fruit de saison
Vendredi 3 Mars	Œuf dur mayonnaise Quenelles sauce aurore Carottes persillées Vache picon Fruit de saison	Endives Rôti de porc Flageolets Tomme blanche Yaourt aux fruits



Nos fruits et légumes frais
sont d'Origine France ; et locaux en pleine saison



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique. Seule la composante précisée est Bio



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge : Viande de qualité supérieure

Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats. Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

du 27 février au 3 mars 2023