

Menus déjeuner



Semaine du 25 au 31 mars 2024

MIDI

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pomelos	Œuf dur BIO à la mayonnaise		Céleri râpé sauce cocktail	Salade de pommes de terre BIO sauce piémontaise
Salade mexicaine	Cervelas et cornichon		Chou chinois à la vinaigrette	Taboulé
Terrine de légumes mayonnaise	Salade de blé méditerranéenne		Pâté de campagne et cornichon	Betteraves au cerfeuil
Salade verte BIO à la vinaigrette	Salade verte BIO à la vinaigrette		Salade verte BIO à la vinaigrette	Salade verte BIO à la vinaigrette
Quenelles sauce mornay	Merlu sauce safranée		Boulettes au mouton sauce catalane	Rôti de dinde au jus
Crouti' fromage et emmental	Sauté de porc aux oignons		Gratin de poisson	Potimenter végétarien (plat complet)
Haricots verts BIO persillés	Pommes de terre sautées		Coquillettes BIO	Purée de potiron gratinée
Riz créole	Petits pois		Carottes au jus	Flageolets
Assortiments de laitages	Fourme d'Ambert AOP		Assortiments de laitages	Edam BIO
Edam	Assortiments de laitages		Montcadi croûte noire	Assortiments de laitages
Cake aux pommes	Fruit de saison BIO		Purée pomme-banane	Fruit de saison BIO
Compote de fruits de saison	Cubes de poire au sirop léger		Flan pâtissier	Gaufre
Fruit de saison BIO	Flan nappé de caramel		Fruit de saison BIO	Milkshake saveur vanille

Suggestion Equilibre

La liste des allergènes est disponible sur demande au sein de l'établissement