

SEMAINE DU 5 AU 9 Février 2024**LUNDI****Feuilletés au
fromage****Trio de haricots
secs bio****Navets* rôtis**
(Origine locale)**Tomme grise****Kiwi*****MARDI****Quiche lorraine
bio**
Quiche au fromage**Œuf mollet****Épinards bio*****Saint-nectaire****Banane****JEUDI****Carottes râpées****Gâteau de foies de
volaille**(Origine française et locale )
Flan de poisson**Quenelles sauce
tomate****Crème au chocolat
bio****Ananas au sirop****VENDREDI****NOUVEL AN CHINOIS****Soupe chinoise****Poisson sauce
aigre douce****Riz madras****Nougat chinois****Litchis frais**

Agriculteurs qui s'engagent à produire mieux dans le respect de la nature, du bien-être animal et de la santé de tous. Les produits respectant la saisonnalité sont signifiés par un *

Plat de substitution pour les menus sans viande

Menus sous réserve de livraison



SEMAINE DU 12 AU 16 FEVRIER 2023

LUNDI

Salade de pâtes bio

Emincés de volaille
au curry
(Origine française et locale)
Filet de hoki

Gratin de carottes
bio*

Bleu

Pomme bio*
(Origine française et locale)

MARDI

Chou en salade*
(Origine locale)

Gratin de courge
et ses graines*
(Origine locale)

Pommes de terre
sautées

Flan vanille
maison et bio

Compote bio
(Origine française et locale)

JEUDI

MARDI GRAS

Salade verte bio*
(Origine locale)

Potée auvergnate
(Origine française et locale)
Potée végétarienne

Mont caddy

Bugnes
(Origine Locale)

VENDREDI

Repas
intergénérationnel

Saucisson sec
(Origine française et locale)

Saumon à l'oseille

Blé bio

Kiri

Mandarine bio*



Agriculteurs qui s'engagent à produire mieux dans le respect de la nature, du bien-être animal et de la santé de tous. Les produits respectant la saisonnalité sont signifiés par un *

Plat de substitution pour les menus sans viande

Menus sous réserve de livraison