

































Menu

DU 26 février au 01 mars 2024

DEPUIS
200
ans
LA
MÉNITRÉ

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Croque-monsieur 	 Carottes râpées  	Salade fraîcheur	Mousse de foie 	Pâtes arc en ciel  
 PLAT PRINCIPAL	Bœuf Normand   	Boulette Ryova 	Raclette  	Poisson du jour 	Poulet tikka masala  
 ACCOMPAGNEMENT	Carottes vichy  	Petits pois	Pomme de terre 	Riz  	Purée de brocolis 
 PRODUIT LAITIER		Camembert 		Fromage	Fromage frais
 DESSERT	Yaourts aux fruits 	Gâteau secret 	Bananes	Clémentines	Flan au caramel



Produits issus de l'agriculture biologique



Fait maison



Menu thème



Viandes bovines, porcines et volailles origine France



Menu végétarien



Produits de chez nous

Des changements peuvent intervenir selon les approvisionnements ou prix du marché.

