






























Menu

DU 04 au 08 mars 2024

DEPUIS
200
ans
LA
MÉNITRÉ 

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI
 ENTRÉE	Salade de tomates mozzarella  	Salade Américaine	 Céleri rave  	Mousse de sardine 	Friand fromage
 PLAT PRINCIPAL	Poisson pané	Rôti de porc   	Boulette de soja sauce tomates 	Sauté de bœuf   	Poulet grillé ketchup   
 ACCOMPAGNEMENT	Printanière de légumes	Frites 	Blé  	Flageolet	Haricots verts 
 PRODUIT LAITIER	Emmental		Fromage frais	Brie 	
 DESSERT	Crème dessert caramel	Kiwis	Fromage blanc	Pommes 	Cocktail de fruits



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.

