



MENU DE LA SEMAINE

Nos plats principaux sont élaborés sur place 



LUNDI 30 JANVIER

Salade buissonnière 

.....

Sauté de veau

Semoule

.....

Liégeois vanille
caramel

MARDI 31 JANVIER

Toasts au fromage 

.....

Steak haché

Purée de carottes

.....

Fruit de saison

MERCREDI 1er FEVRIER

Betteraves
vinaigrette 

.....

Filet de dinde

Pâtes

.....

Crêpe à
la confiture

JEUDI 2 FEVRIER

Salade Caesar 

.....

Lasagnes saumon
épinards à la ricotta

.....

Crêpe à
la confiture

VENDREDI 3 FEVRIER

Potage 

.....

Raclette au four au 
jambon blanc et bacon

.....

Salade verte et pomme
de terre

.....

Cookies 



Nos viandes sont majoritairement d'origine française, cependant pour des raisons d'approvisionnement certaines peuvent provenir exceptionnellement de l'Union européenne.



Produit Bio



Poisson frais



Produits locaux



Fait maison

Fruits et légumes - Viandes, poisson, œufs - Féculents et légumes sec - Fromages et produits laitiers

Des modifications peuvent apparaître au dernier moment pour des raisons de service ou d'approvisionnement.

N° Agrément : 3533001