

























SEMAINE 06

du 6 au 10 février 2023

STANDARD

LE JOUR DU 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade verte et maïs Vinaigrette à l'échalote </p> <p>Pâtes à la carbonara</p> <p> Pâtes sauce fromagère</p> <p> Emmental râpé</p> <p> Crème dessert caramel CLERILAIT</p>	<p> Potage Dubarry</p> <p> Pavé de merlu sauce ciboulette</p> <p>Semoule</p> <p>Edam</p> <p>Fruits du jour</p>	<p>Salade de lentilles</p> <p>Sauté de bœuf au jus <i>Escalope de blé panée</i> </p> <p>Epinar à la béchamel</p> <p> Fromage fondu</p> <p>Fruit du jour</p>	<p>Carottes râpées citronnées</p> <p>Cheese Burger <i>Fish burger</i></p> <p>Frites</p> <p> Petit moulé ail et fines herbes</p> <p> Cake au caramel</p>	<p>Crêpe fromage</p> <p> Omelette nature Julienne de légumes</p> <p> Yaourt aromatisé CLERILAIT</p> <p>Fruit du jour</p>
<p> Local</p> <p> Race à viande</p> <p> Label Rouge</p>	<p> Bleu Blanc Coeur</p> <p> Origine France</p> <p> Appellation d'origine protégée</p>	<p> Plat végétarien</p> <p> Plat cuisiné par le Chef</p> <p> Pêche responsable</p>	<p> Recette développée par nos Chefs experts</p> <p> Produit durable</p> <p> Produit issu de l'agriculture biologique</p>	