


































SEMAINE 07

Du 12 au 16 février 2024

LE JOUR DU 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Potage de Crécy  Escalope de veau hachée sauce Blanquette Steak de colin sauce blanquette   Pommes rissolées   Comté  Fruits du jour	Radis rondelle Vinaigrette à la ciboulette   Chili sin carne      Emmental  Beignet chocolat 	 Betteraves Vinaigrette nature    Emincé de poulet sauce curry Galette de tofu   Emincés de poireaux et pdt à la crème   Petit suisse nature   Cake sucré à la carotte	Chou blanc râpé Vinaigrette nature   Knack à la volaille Œufs brouillés   Purée pomme de terre   Camembert   Purée pommes cassis	Salade de blé   Choucroute de la mer   Fromage frais & sucre  Fruits du jour
 Local  Race à viande  Label Rouge	 Bleu Blanc Coeur  Origine France  Appellation d'origine protégée	 Plat végétarien  Plat cuisiné par le Chef  Pêche responsable	 Recette développée par nos Chefs experts  Produit durable  Produit issu de l'agriculture biologique  Produit issu des vergers écoresponsables Charte qualité des pomiculteurs de France	