

Du 3 au 7 Mai 2021



Service
Restauration

L'adjoint délégué
M. VANHERSECKE

MENUS

LUNDI


Menu végétarien

- Macédoine au fromage blanc
- Omelette au reblochon
- Coquillettes  aux champignons
- Fruit 
- Pain paysan 



MARDI

- Taboulé aux légumes
- Filet de cabillaud 
- Épinards à la crème
- Petit fromage blanc au fruit 
- Pain boulot



MERCREDI

- Céleri au cantadou
- Émincé de dinde au curry 
- Choux fleurs et brocolis à la béchamel
- Banane
- Pain boulot

JEUDI

- Carottes râpées au citron
- Hachis Parmentier 
- Salade iceberg vinaigrette
- Camembert
- Compote pomme abricot 
- Pain aux céréales

VENDREDI

- Tomates mimosa
- Sauté de veau
- Haricots verts et pomme vapeur 
- Yaourt sucré 
- Pain complet

Nos menus sont susceptibles de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes suivants : arachide, céleri, céréales contenant du gluten, crustacés, fruits à coque, lait de vache, lupin, mollusques, moutarde, œufs, poissons, sésame, soja, sulfites. Pour plus d'informations, n'hésitez pas à prendre contact auprès de notre service. Sous réserve de changement et selon l'approvisionnement.



Produit Bleu Blanc coeur



Issu de l'agriculture biologique



Pêche Durable



Viande bovine française



Label Rouge



Appellation d'origine



Produits locaux



Recette des chefs

