


MENU 27 AU 31 janvier 2025

Niveau d'hygiène





TRÈS SATISFAISANT


lundi

 salade/saucisson
escalope de dinde forestières
duo de purée panais /pomme de terre
fruit
Goûter: gâteau aux fruits sec /lait





Mardi

salade cocotte
steak de bœuf
haricots verts 
 yaourt sucré
Goûter: pain/confiture/laitage







Mercredi

salade de riz au thon
escalope de veau
 poêlées parisiennes
crème reversées
Goûter: chocos/fruit/lait

Jeudi

 potage d'hiver
poisson du jour
 riz pilaf
 yaourt sucré 
Goûter: pain au chocolat/fruit

Vendredi

  piémontaise
 galette à l'emmental
salade 
 fromage blanc 
Goûter: pain/fromage/fruit

Nos menus sont susceptibles de contenir de 0 à 16 allergènes, la liste est affichée au restaurant

Le restaurant se réserve le droit de modifier les menus au dernier moment en cas d'imprévu



menu végétarien



Produit bio



produits locaux