















SEMAINE DU 17 AU 21.02.2025

Le chef vous propose :

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	SALADE COMPOSÉE	SALADE VERTE ET CROUTONS LARDONS 		SARDINE PAIN GRILLÉ 	MENUS DU CHEF
PLAT	SAUTÉ DE PORC  	SAUTÉ DE VOLAILLE  		TORTILLAS  	
GARNITURE	Gratin de P-D-T	LÉGUMES SAUTÉS  		SALADE VERTE 	
PRODUIT LAITIER	FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE	
DESSERT	FRUIT DE SAISON 	FRUITS		COMPOTE  	

Légende :

-  Repas végétarien
-  BIO
-  Produits locaux
-  Pêche durable
-  Préparation "maison"
-  Viande de porc / Bœuf français
-  Label rouge
-  Produits "fermiers"
-  AOP AOC IGP
- 

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des livraisons

