












SEMAINE DU 23.02 AU 27.02.26

Le chef vous propose :

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTREE	SALADE VERTE 	MENUS CARNAVAL		FEUILLETÉ AU FROMAGE 	ROSETTE CORNICHON
PLAT	CARBONARA	SALADE FARANDOLE (chou blanc, radis, sv) 		STEAK HACHÉ 	COLIN SAUCE CITRON 
GARNITURE	SPAGHETTIS 	SAUTÉ DE VOLAILLE AUX PETITS LÉGUMES 		HARICOTS VERTS PERSILLÉS 	CAROTTES CREMEUSES 
PRODUIT LAITIER	FROMAGE	LAITAGE		FROMAGE	LAITAGE
DESSERT	COMPOTE	GLACE MERINGUE CHOCOLAT 		FRUIT DE SAISON	PÂTISSERIE MAISON 

Légende :

-  Repas végétarien
-  BIO 
-  Produits locaux
-  Pêche durable
-  Label rouge
-  Produits "fermiers"
-  AOP AOC IGF



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