

M E N U du 3 au 7 février 2025

Semaine 6	Repas de midi
Lundi 3 février	Potage cultivateur Pâte Teddy cheese BIO, sauce béchamel aux herbes fraîches Mêlée du marché Crêpe au sucre*
Mardi 4 février	Salade verte et maïs* Haut de cuisse de poulet (CH) rôti au four, sauce romarin Pomme de terre au paprika Haricot vert Clémentine
Mercredi 5 février	Salade de tomate Quenelle de brochet (CH) au citron Galette de roesti au four Méli-mélo de légumes Blanc mangé coco allégé
Jeudi 6 février	Soupe de carotte à l'orange Rôti de porc (CH) aux épices Linguine Purée de brocoli Eclair chocolat*
Vendredi 7 février	Salade de feuilles de chêne Carbonade flamande de poulet (CH) Riz créole Romanesco Yaourt à la vanille

LE PERSONNEL VOUS RENSEIGNE SI NECESSAIRE SUR LES COMPOSANTS DES METS

«Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et traditionnels selon les critères du Label Fait Maison, exceptés ceux qui sont signalés par un * »