

L'équipe restauration vous souhaite un bon appétit !

MENUS HIVER - 2026 - 2027 - SEMAINE 2		
	MIDI	SOIR
LUNDI	Betteraves et pommes fruits  Colombo de porc  Macaronis Vache picon Yaourt aromatisé	Potage de légumes  Far au four  Plateau de fromages/Yaourt Compote de poire
MARDI	Salade d'endives (jamb-gruyère)  Haut de cuisse de poulet  Poêlée de choux fleurs  Camembert Fruit de saison	 Velouté de lentilles corail Cervelas à l'alsacienne  Purée Pommes de terre Plateau de fromages/Yaourt Crème dessert caramel
MERCREDI	Carotte aux raisins   Tête de veau sauce Ravigotte  Pommes de terre vapeur Rouy Flan caramel	 Velouté de Courgettes Filet de merlu aux crevettes  Jardinière de légumes Plateau de fromages/Yaourt Fruit de saison
JEUDI	  Kig ar farz  (chou/carotte/oignon/ navet/ruta/céleri/poireau) (far noir + far blanc) Chaussée aux moines Glace	Potage DUBARRY  Omelette Gratin de poireaux  Plateau de fromages/Yaourt Compote pomme ananas
VENDREDI	Pâté de campagne Poisson du marché sauce à l'oseille  Fondue de carottes/ salsifis/blettes Le carré Crêpe au caramel	 Potage potiron/lentilles corail  Pilon de poulet Riz cantonnais  Plateau de fromages/Yaourt Fruit de saison
SAMEDI	Oeuf mayonnaise   Bourguignon  Pommes de terre vapeur Chèvre Fruit de saison	Potage  Semoule de riz  Plateau de fromages/Yaourt Salade de fruits
DIMANCHE	Macédoine   Rôti de dinde aux herbes Pommes de terre sautées  Coulommiers Tarte Tatin 	Potage  Tarte à l'oignons Salade verte Plateau de fromages/Yaourt Fruit de saison

L'équipe restauration vous souhaite un bon appétit !