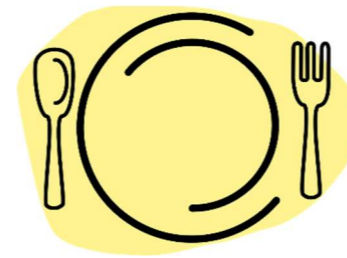


MENUS DU 17 AU 21 FEVRIER 2025



LUNDI

Taboulé BIO du chef



Classique : Calamar à la romaine

Végétarien : Pané de sarrasin lentilles aux poireaux

Carottes BIO persillées



Tartare nature (fromage à tartiner)

Fruit de saison

MARDI

Céleri râpé frais BIO rémoulade



Classique : Steak haché au jus

Végétarien : Tarte au fromage

Potatoes

Camembert

Flan vanille nappé caramel

JEUDI

Betteraves BIO en salade



Bolognaise végétale BIO



Torti BIO

Verchicors (fromage au lait de vache)



Fruit de saison

VENDREDI

Salade de pois chiches à l'italienne



Classique : Chickenwings

Végétarien : Galette végétale tomate mozzarella

Haricots verts BIO persillés



Yaourt de la ferme du Chambon



Gâteau au yaourt du chef

