

Menus du 17 au 21 février

Légende :



CUISINES
PAR NOS
CHEFS



PRODUIT
BIO



PRODUIT
RÉGIONAL



PRODUIT
LABELLISÉ



PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 17 février

Macédoine de légumes
à la mayonnaise



Sauté de porc régional
Sauce au curry



Boulgour BIO



Edam BIO



Liégeois vanille

Mardi 18 février

Choucroute

Salade verte  croûtons
et sauce à l'échalote



Saucisse de Strasbourg
et saucisson à l'ail

Pommes de terre vapeur
et chou à choucroute



Fromage blanc sucré

Fruit de saison

Mercredi 19 février

Jeudi 20 février

Salade de coquillettes
BIO à l'estragon



Poisson frais
Sauce aux aromates



Carottes à la vapeur



Suisse fruité

Cake au citron du chef



Vendredi 21 février

Dips de légumes au
fromage blanc



Chili sin carne



Riz BIO pilaf



Cantal AOP



Compote pomme BIO



Menus du 17 au 21 février

Légende :



CUISINES
PAR NOS
CHEFS



PRODUIT
BIO



PRODUIT
RÉGIONAL



PRODUIT
LABELLISÉ



PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 17 février

Macédoine de légumes
à la mayonnaise



Sauté de porc régional
(pané au fromage)
Sauce au curry



Boulgour BIO



Edam BIO



Liégeois vanille

Mardi 18 février

Choucroute

Salade verte  croûtons
et sauce à l'échalote



Saucisse de Strasbourg
et saucisson à l'ail
(dos de cabillaud MSC)



Pommes de terre vapeur
et chou à choucroute



Fromage blanc sucré

Fruit de saison

Mercredi 19 février

Jeudi 20 février

Salade de coquillettes
BIO à l'estragon



Poisson frais
(omelette BIO)



Sauce aux aromates



Carottes à la vapeur



Suisse fruité

Cake au citron du chef



Vendredi 21 février

Dips de légumes au
fromage blanc



Chili sin carne



Riz BIO pilaf



Cantal AOP



Compote pomme BIO

