



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

Crêpe au fromage BIO



Menu Végétarien

Céleri sauce rose



Menus de substitutions :

Salade de PdT au thon



PLAT

Aiguillettes de poulet à la crème

Croziflettes à la volaille

Œufs sauce Aurore (Œufs ferme Eragny 60)



Beignets de calamar & ketchup

Menus de substitutions :

Colin sauce crème

Croziflettes au fromage

GARNITURE

Gratin de chou fleur BIO



PLAT COMPLET

Epinard sauce Aurore

Riz créole

LAITAGE

Emmental

Fromage blanc aux fruits

Petit suisse aromatisé BIO



DESSERT

Fruit HVE



Mousse au chocolat

Gâteau du Chef à la framboise



Fruit



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques

P4C : Préparé, Cuisiné par le Chef de la Cuisine Centrale

Menus sous réserve de nos approvisionnements

Nous te souhaitons un bon appétit !

