

MENU

Proposé par le chef Christophe GOBET et son équipe.

 Fabrication Maison.
  Produit BIO.
  Fruits et légumes frais.
  Produit surgelé.
  Origine France.

 Aliment issue de la région Auvergne Rhône-Alpes
 « Ici nous cuisinons sur place »

<p><u>LUNDI 05 FÉVRIER 2024</u></p> <p>Végan</p> <p>  Salade verte /salade d'endives </p> <p>Spaghetti à la napolitaine </p> <p> Yaourt fermier / fromage</p> <p> Fruit</p> <p>Liégeois aux fruits rouges</p>	<p><u>MARDI 06 FÉVRIER 2024</u></p> <p>  Salade verte / salade de boulgour </p> <p>  Sauté de Bœuf aux carottes  </p> <p> Yaourt fermier / fromage</p> <p> Fruit</p>
<p><u>JEUDI 08 FÉVRIER 2024</u></p> <p> Salade verte / crudités </p> <p> Cordon bleu de poulet</p> <p> Brocolis au jus  </p> <p> Yaourt fermier / fromage</p> <p> Fruit</p> <p>Donut sucré </p>	<p><u>VENDREDI 09 FÉVRIER 2024</u></p> <p></p> <p> Salade verte / beignets de crevette </p> <p>  Emincé de volaille au soja </p> <p>Riz </p> <p> Yaourt fermier / fromage</p> <p> Fruit</p> <p>Salade de fruits </p>
<p><u>LUNDI 12 FÉVRIER 2024</u></p> <p>  Salade verte/ salade de riz</p> <p> Aiguillette de chapon  </p> <p> Choufleur en purée </p> <p> Yaourt fermier / fromage</p> <p> Fruit</p>	<p><u>MARDI 13 FÉVRIER 2024</u></p> <p> Végan</p> <p>  Salade verte /crème de betteraves </p> <p>Croziflettes végan </p> <p> Yaourt fermier / fromage</p> <p> Fruit</p> <p>Bugnes lyonnaises </p>
<p><u>JEUDI 15 FÉVRIER 2024</u></p> <p>Salade verte / crudités </p> <p> Paleron braisé </p> <p>Côtes de blettes en gratin </p> <p> Yaourt fermier / fromage</p> <p>Fruit</p> <p>Compote</p>	<p><u>VENDREDI 16 FÉVRIER 2024</u></p> <p> Salade verte</p> <p> Steak haché de bœuf </p> <p> Wedges de pomme de terre</p> <p> Yaourt fermier / fromage</p> <p> Fruit</p> <p>Feuilleté à la pomme et poire </p>

La Secrétaire Générale
Nadia BENADDA



Les menus sont prévisionnels et peuvent être modifiés en cas de problème d'approvisionnement

La Principale
Nathalie URSCHHEL

