











Menus de la semaine

Du 21 au 25 février 2022

	 Lundi	 Mardi	 Jeudi	REPAS VEGETARIEN  Vendredi
Entrées	<small>LOCAL</small> Duo de carottes et céleri Salade de cœur de palmiers	Salade archiduc (pomme, betteraves, endives) Salade de pommes de terre	 Feuilleté du chef Salade de chou rouge	Cœur de laitue à la vinaigrette Potage du jour
Plats chauds	Kassler, condiment  Pommes de terre vapeur Choucroute	Filet de lieu sauce curry coco Purée de potiron  Semoule	Pilons de poulet rôtis Frites Gratin de blettes	Lasagnes aux légumes
Fromage	 Variété de fromages	Variété de fromages	Variété de fromages	Variété de laitages
Desserts	Tarte flan pâtissier ou Fruit de saison	Liégeois ou <small>LOCAL</small> Fruit de saison	Brochette de fruits  ou <small>LOCAL</small> Fruit de saison	 Compote de fruits et son biscuit ou Salade de fruits

	<small>LOCAL</small>					
Produit BIO	Produit local	Fait maison	Pêche durable	Produit Label rouge	AOP	IGP