



	VACANCES					LA RENTREE					VEGETARIEN					VENDREDI 04/09/2026					SAMEDI 05/09/2026					DIMANCHE 06/09/2026				
	LUNDI 31/08/2026					MARDI 01/09/2026					JEUDI 03/09/2026					VENDREDI 04/09/2026					SAMEDI 05/09/2026					DIMANCHE 06/09/2026				
Déjeuner																														
Entrée																														
Constantes																														
Plat protidique																														
Constantes																														
Accompagnement																														
Produit laitier																														
Dessert																														

Constantes :

Entrées Carottes râpées nature OU Tomates nature OU Œuf dur dosette de mayonnaise
Plat protidique: Jambon blanc HVE froid OU Steak haché boeuf nature
Garnitures Purée de pommes de terre OU Coquillettes OU Haricots verts

Les menus sont susceptibles d’être modifiés en raison d’événements indépendants de notre volonté (rupture fournisseur).

Coleslow: carottes rapé, chou blanc rapé et mayonnaise
Concombre bulgare : concombre , ciboulette, fromage blanc et mayonnaise



SIMPLIFIEE

Etablissement :
Du 07/09/2026 au 13/09/2026

	VEGETARIEN																																		
Déjeuner	LUNDI 07/09/2026					MARDI 08/09/2026					MERCREDI 09/09/2026					JEUDI 10/09/2026					VENDREDI 11/09/2026					SAMEDI 12/09/2026					DIMANCHE 13/09/2026				
Entrée	<u>Salade chopska</u>					<u>Salade de pommes de terre vinaigrette ciboulette</u>								<u>Macédoine mayonnaise</u>						<u>Salade César</u>															
	Crêpe au fromage					Emincé bicolore								Salade de riz à la parisienne						Œuf dur et dosette mayonnaise															
	Choux fleurs vinaigrette					Pomelos								Pâté de campagne HVE						Tomates nature															
	Constantes	Entrée du chef				Entrée du chef								Entrée du chef						Entrée du chef															
Plat protidique	<u>Cervelas campagnard</u>					<u>Jambon CE2 FR persillade</u>								<u>Boeuf mironton VBF</u>						<u>Colin pané MSC</u>															
	Marengo de volaille					Pavé de poisson blanc MSC sauce tomate								Jambon blanc HVE froid						Pilons de poulet au paprika															
	Raviolinis ratatouille (plat complet)					Andouillette nature								Wings de poulet sauce barbecue						Haché au veau à la Lyonnaise															
	Constantes	Plat du chef				Plat du chef								Plat du chef						Plat du chef															
Accompagnement	<u>Gratin dauphinois</u>					<u>Duo de carottes jaunes et oranges</u>								<u>Purée de pommes de terre</u>						<u>Printanière de légumes</u>															
	Gratin de côtes de blettes					Blé pilaf								Poêlée de légumes						Coquillettes															
																				Pommes lamelle vapeur HVE															
Produit laitier	<u>Camembert</u>					<u>Emmental</u>								<u>Vache picon</u>						<u>Bûchette lait mélange</u>															
	Fromage blanc nature et dosette de sucre					Yaourt nature et dosette de sucre								Petit suisse sucré						Yaourt aromatisé															
Dessert	<u>Fruit frais</u>					<u>Fruit frais</u>								<u>Compote de pommes banane</u>						<u>Clafoutis nature</u>															
	Mousse chocolat au lait					Crème dessert caramel								Novly vanille						Fruit frais															
	Chou à la vanille					Yaourt aux fruits								Yaourt aromatisé						Mousse chocolat noir															

Constantes :
Entrées Carottes râpées nature OU Tomates nature OU Œuf dur dosette de mayonnaise
Plat protidique: Jambon blanc HVE froid OU Steak haché boeuf nature
Garnitures Purée de pommes de terre OU Coquillettes OU Haricots verts

Les menus sont susceptibles d’être modifiés en raison d’événements indépendants de notre volonté (rupture fournisseur).

Salade chopska: fromage, concombre oignon sauce salade et tomate
emincé bicolore : celerie rapé, carotte rapé et mayonnaise
salade marcopolo : tortis, tomate, poivron,maïs,surimi,mayonnaise
salade de riz parisienne: riz, champignons, jambon, petit pois, tomates, mayonnaise
salade cesar: salade verte, croutons,poulet, tomate,sauce cesar

Recette avec du porcAgriculture biologiqueRecette végétarienne



SIMPLIFIEE

Du 14/09/2026 au 20/09/2026

Etablissement :

		LUNDI 14/09/2026				MARDI 15/09/2026				MERCREDI 16/09/2026				VEGETARIEN JEUDI 17/09/2026				VENDREDI 18/09/2026				SAMEDI 19/09/2026				DIMANCHE 20/09/2026			
Déjeuner																													
Entrée		<u>Salade de pennes vinaigrette et pesto</u>				<u>Melon</u>							<u>Salade chinoise</u>				<u>Concombres tomates et maïs vinaigrette</u>												
		<i>Champignons à la grecque</i>				<i>Salade de riz poivrons maïs tomate concombres</i>							<i>Salade de pommes de terre rémoulade</i>				<i>Taboulé</i>												
		Mousse de foie				<i>Carottes HVE râpées nature</i>							<i>Salade de riz sojanade</i>				<i>Salade d'artichauts choux fleurs et tomates</i>												
		<i>Entrée du chef</i>				<i>Entrée du chef</i>							<i>Entrée du chef</i>				<i>Entrée du chef</i>												
Constantes																													
Plat protidique		<u>Cordon bleu de volaille</u>				<u>Rôti de dinde au jus</u>						<u>Oeufs durs Florentine (plat complet)</u>				<u>Marmite de poisson MSC à l'oseille</u>													
		Saute de porc HVE à l'estragon				<i>Brandade de poisson (plat complet)</i>						Saucisse HVE grillée				<i>Tomates farcies (sans porc)</i>													
		<i>Haut de cuisse de poulet à l'américaine</i>				<i>Cuisse de canette à l'orange</i>						<i>Crêpinette de dinde aux olives</i>				Filet mignon de porc aux champignons													
		<i>Plat du chef</i>				<i>Plat du chef</i>						<i>Plat du chef</i>				<i>Plat du chef</i>													
Constantes																													
Accompagnement		<u>Petits pois</u>				<u>Pommes lamelle persillées HVE</u>										<u>Carottes vichy</u>													
		<i>Semoule HVE</i>										<i>Poêlée de légumes</i>				<i>Riz nature</i>													
		<i>Gratin de côtes de blettes</i>								<i>Garniture du chef</i>				<i>Poêlée Forestière</i>															
Produit laitier		<u>Fripon</u>				<u>Croc'lait</u>				<u>fromage du jour</u>			<u>Coulommiers</u>			<u>Yaourt nature et dosette de sucre</u>													
	<i>Fromage blanc nature et dosette de sucre</i>				<i>Petit suisse sucré</i>							<i>Petit suisse aux fruits</i>				<i>Fraidou</i>													
Dessert		<u>Riz au lait</u>				<u>Fruit frais</u>				<u>Dessert du chef</u>			<u>Fruit frais</u>			<u>Cake marbré</u>													
		<i>Fruit frais</i>				<i>Dessert lacté caramel</i>						<i>Crème dessert praliné</i>			<i>Fruit frais</i>														
		<i>Eclair au café</i>				<i>Tarte bourdaloue</i>						<i>Compote de pommes coing coupelle</i>			<i>Fromage blanc aromatisé aux fruits</i>														

Recette avec du porc

Agriculture biologique

Recette végétarienne

Constantes :
Entrées *Carottes râpées nature OU Tomates nature OU Œuf dur dosette de mayonnaise*
Plat protidique: *Jambon blanc HVE froid OU Steak haché boeuf nature*
Garnitures *Purée de pommes de terre OU Coquillettes OU Haricots verts*

Les menus sont susceptibles d’être modifiés en raison d’événements indépendants de notre volonté (rupture fournisseur).

salade chinoise: carottes rapé,curry, sauce salade, germes de soja
salade de puy: lentilles, sauce salade, tomate, echalotte



SIMPLIFIEE

Du 21/09/2026 au 27/09/2026

Etablissement :

				REPAS VEGETARIEN							
Déjeuner				JEUDI 24/09/2026				VENDREDI 25/09/2026			
LUNDI 21/09/2026				MARDI 22/09/2026				SAMEDI 26/09/2026			
MERCREDI 23/09/2026				DIMANCHE 27/09/2026							
Entrée	Carottes HVE râpées nature			Salade de pomme de terre niçoise			Potage de légumes et pommes de terre	Concombre bulgare			
	Salade de pois chiches à l'orientale			Macédoine mayonnaise			Médailon de surimi dosette de mayonnaise	Friand au fromage			
	Choux fleurs vinaigrette			Salade de riz tomates maïs vinaigrette			Choux rouges pommes et raisins	Tomate melon et feta			
	Entrée du chef			Entrée du chef			Entrée du chef	Entrée du chef			
Plat protidique	Saucisses aux lentilles (Plat complet)			Filet de poulet LNA FR à la crème d'asperge			Couscous végétarien aux pois chiches	Pavé de poisson blanc MSC sauce crustacé			
	Paupiette de dinde au jus			Nugget's de poisson			Poulet à l'indienne	Curry de porc HVE			
	Escalope de volaille vallée d'auge			Steak haché au jus			Rôti de porc HVE au jus	Pintade rôtie au jus			
	Plat du chef			Plat du chef			Plat du chef	Plat du chef			
Accompagnement				Haricots beurre			Semoule HVE	Purée de pommes de terre			
	Jardinière de légumes avec pommes de terre			Farfalles sauce tomate			Céleri braisé	Courgettes provençale			
	Coquillettes							Pommes duchesse			
Produit laitier	Saint paulin			Chantaillou			Camembert	Bleu de Bresse			
	Fromage blanc aromatisé aux fruits			Petit suisse sucré			Petit suisse aux fruits	Yaourt nature et dosette de sucre			
Dessert	Mousse chocolat au lait			Fruit frais			Fruit frais	Cake Vanille spéculoos			
	Fruit frais			Dessert lacté vanille			Compote de poire	Flan nappé caramel			
	Entremets au caramel			Tarte citron			Paris Brest	Fruit frais			

Recette avec du porc

Agriculture biologique

Recette végétarienne

Constantes :
Entrées Carottes râpées nature OU Tomates nature OU Œuf dur dosette de mayonnaise
Plat protidique: Jambon blanc HVE froid OU Steak haché boeuf nature
Garnitures Purée de pommes de terre OU Coquillettes OU Haricots verts

Les menus sont susceptibles d’être modifiés en raison d’événements indépendants de notre volonté (rupture fournisseur).

Salade de pois chiches à l'orientale : pois chiches, carottes, curry, raisins sec,pomme, sauce salade
Salade de pomme de terre niçoise: pomme de terre, haricots verts, thon,olives, œufs dure, tomate, echalottes, sauce salade
Salade de pâtes à l'indienne : pates, haricots verts, thon,olives, œufs dure, tomate, echalottes, sauce salade



SIMPLIFIEE

Etablissement :
Du 28/09/2026 au 04/10/2026

	LUNDI 28/09/2026				MARDI 29/09/2026				MERCREDI 30/09/2026				JEUDI 01/10/2026				VENDREDI 02/10/2026				SAMEDI 03/10/2026				DIMANCHE 04/10/2026			
Déjeuner																												
Entrée	Salade de pâtes maïs tomates vinaigrette et pesto				Carottes HVE râpées nature								Coleslaw HVE					Potage de légumes et pommes de terre										
	Céleri rémoulade				Cervelas nature								Taboulé					Œuf dur et dosette mayonnaise										
	Terrine de poisson mayonnaise				Champignons à la crème								Mousseron de canard					Croisillon au fromage										
	Entrée du chef				Entrée du chef								Entrée du chef					Entrée du chef										
Plat protidique	Cordon bleu de volaille				Boulettes au bœuf VBF marengo								Nugget's de blé					Colin meunière MSC										
	Moussaka VBF et riz créole				Curry de poisson MSC à l'indienne								Coq au vin à Bourguignonne					Paupiette au veau nature										
	Roti de dinde à la crème				Colombo de volaille								Escalope de volaille LNA FR Normande					Cuisse de canette romarin citron										
	Plat du chef				Plat du chef								Plat du chef					Plat du chef										
Accompagnement	Printanière de légumes				Pommes lamelle vapeur HVE								Coquillettes					Gratin dauphinois										
					Panais braisé								Haricots plats HVE ail et persil					Piperade										
	Haricots verts											Garniture du chef						Poêlée villageoise										
Produit laitier	Gouda				Brie pointe								Carré ligueil					Yache qui rit										
	Yaourt nature et dosette de sucre				Fromage blanc aromatisé aux fruits								Yaourt aromatisé					Petit suisse aux fruits										
Dessert	Liégeois vanille				Crème dessert chocolat								Fruit frais					Cake au citron										
	Fruit frais				Fruit frais								Dessert lacté vanille					Crème dessert caramel										
	Ananas au sirop				Muffin aux raisins								Gâteau basque					Fruit frais										

Recette avec du porc Agriculture biologique Recette végétarienne

Constantes :
Entrées Carottes râpées nature OU Tomates nature OU Œuf dur dosette de mayonnaise
Plat protidique: Jambon blanc HVE froid OU Steak haché boeuf nature
Garnitures Purée de pommes de terre OU Coquillettes OU Haricots verts

Les menus sont susceptibles d’être modifiés en raison d’événements indépendants de notre volonté (rupture fournisseur).

Salade de blé à la provençale: blé, sauce a la tomate,brunoise provençal,



SIMPLIFIEE

Du 05/10/2026 au 11/10/2026

Etablissement :

		LUNDI 05/10/2026				MARDI 06/10/2026				MERCREDI 07/10/2026				JEUDI 08/10/2026				VENDREDI 09/10/2026				SAMEDI 10/10/2026				DIMANCHE 11/10/2026							
Déjeuner																																	
Entrée		<u>Betteraves HVE nature</u>				<u>Salade de pois chiche au cumin</u>								<u>Potage de légumes et pommes de terre</u>				<u>Crêpe au fromage</u>															
		Blé Andalouse				Macédoine mayonnaise								Salade de pommes de terre au pesto				Salade vernoise															
		Brocolis vinaigrette				Taboulé								Emincé bicolore HVE				Salade de riz nordique															
		Entrée du chef				Entrée du chef				Entrée du chef				Entrée du chef				Entrée du chef															
Constantes																																	
Plat protidique		<u>Lamelle Kebab sauce tomate</u>				<u>Normandin au veau sauce barbecue</u>								<u>Chili Végétarien aux haricots rouges</u>				<u>Pavé de poisson blanc sauce citron</u>															
		Poulet rôti LNA FR au jus				Dos de colin MSC sauce cressonnette								Merguez sauce Basquaise				Escalope de volaille moutarde à l'ancienne															
		Poularde sauce suprême				Paleron de boeuf sauce bordelaise								Saucisse aux choux				Cordon bleu de volaille															
		Plat du chef				Plat du chef				Plat du chef				Plat du chef				Plat du chef															
Constantes																																	
Accompagnement		<u>Frites au four</u>				<u>Butternuts et carottes</u>								<u>Riz nature</u>				<u>Salsa de légumes</u>															
		Poêlée campagnarde				Macaronis HVE								Choux fleurs nature				Pommes lamelle vapeur HVE															
		Pommes lamelle vapeur HVE								Garniture du chef								Purée de céleri aux pommes															
Produit laitier		<u>Fondus président</u>				<u>Edam</u>				<u>fromage du jour</u>				<u>Meule du pays de Bray BIO</u>				<u>Rondelé</u>															
		Petit suisse sucré				Yaourt aromatisé								Fromage blanc nature et dosette de sucre				Petit suisse aux fruits															
Dessert		<u>Compote de pommes coing coupelle</u>				<u>Fruit frais</u>				<u>Dessert du chef</u>				<u>Compote de pommes HVE</u>				<u>Gâteau aux pommes</u>															
		Yaourt velouté aux fruits				Crème dessert caramel								Poire au sirop				Fruit frais															
		Chou à la vanille				Paris Brest								Tarte citron				Fromage blanc confiture															

Recette avec du porc

Agriculture biologique

Recette végétarienne

Constantes :
Entrées *Carottes râpées nature OU Tomates nature OU Œuf dur dosette de mayonnaise*
Plat protidique: *Jambon blanc HVE froid OU Steak haché boeuf nature*
Garnitures *Purée de pommes de terre OU Coquillettes OU Haricots verts*

Les menus sont susceptibles d’être modifiés en raison d’événements indépendants de notre volonté (rupture fournisseur).

blé andalouse: blé oeufs dur, olives, tomate, sauce salade
Salade suisse nature: salade, emental, sauce salade
Salade de pâtes à l'italienne: pates, tomate poivron sauce salade et jambon
Salade vernoise: carotte, celeri,courgette, sauce salade



SIMPLIFIEE



Du 12/10/2026 au 18/10/2026

Etablissement :



LA SEMAINE DU GOUT

		LA SEMAINE DU GOUT																													
		ORANGE				ROUGE				JAUNE				REPAS VEGETARIEN				VERT													
		LUNDI 12/10/2026				MARDI 13/10/2026				MERCREDI 14/10/2026				JEUDI 15/10/2026				VENDREDI 16/10/2026				SAMEDI 17/10/2026				DIMANCHE 18/10/2026					
Déjeuner																															
Entrée		<u>Carottes râpées HVE vinaigrette à la mangue</u>				<u>Tomates nature</u>							<u>Choux rouges HVE vinaigrette</u>				<u>Potage cresson pdt</u>														
		Saucisson ail				Boulgour au thon							Crêpe au fromage				Salade de riz poivrons mais tomate concombres														
		Pêches au thon				Lentilles vinaigrette							Paté de lapin cornichons				Haricots verts vinaigrette														
Constantes		Entrée du chef				Entrée du chef				Entrée du chef			Entrée du chef				Entrée du chef														
Plat protidique		<u>Hachis parmentier Végétal au potiron</u>	—			<u>Boulettes au boeuf VBF tex mex</u>						<u>Rôti de dinde sauce cassis</u>				<u>Marmite de poisson MSC à l'oseille</u>															
		Rôti de porc HVE sauce charcutière				Marmite de Colin MSC Alsacienne						Tajine de volaille aux fruits secs				Paupiette au veau et petits oignons															
		Filet de poulet LNA FR sauce caramel				Tarte aux poireaux (plat complet)						Choucroute garnie (plat complet)				Poule au muscadet															
Constantes		Plat du chef				Plat du chef				Plat du chef			Plat du chef				Plat du chef														
Accompagnement		-				<u>Riz à la tomate</u>						<u>Purée de betteraves</u>				<u>Brocolis béchamel</u>															
		Carottes nature				Ratatouille						Courgettes à l'ail				Pommes lamelle persillées HVE															
		Patates douces aux épices								Garniture du chef						Poêlée campagnarde															
Produit laitier		<u>Mimolette</u>				<u>Chanteneige</u>				<u>fromage du jour</u>			<u>Bleu de Bresse</u>				<u>Rondelé Ail et Fines Herbes</u>														
		Yaourt aromatisé				Fromage blanc aromatisé aux fruits						Petits suisses aux fruits x 2				Yaourt aromatisé															
Dessert		<u>Orange</u>				<u>Compote pomme fraise</u>				<u>Dessert du chef</u>			<u>Blueberry Cake</u>				<u>Compote de pommes HVE</u>														
		Compote de pomme pêche				Fruit frais						Fruit frais				Fruit frais															
		Tarte abricots				Novly chocolat						Crème dessert vanille				Mousse au café															

Recette avec du porc

Agriculture biologique

Recette végétarienne

Constantes :
Entrées Carottes râpées nature OU Tomates nature OU Œuf dur dosette de mayonnaise
Plat protidique: Jambon blanc HVE froid OU Steak haché boeuf nature
Garnitures Purée de pommes de terre OU Coquillettes OU Haricots verts

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (rupture fournisseur).

Salade de pommes de terre provençale: pomme de terre, sauce salade, tomate, haricots verts, olives

VACANCES ZONES A, B, C

	LUNDI 19/10/2026	MARDI 20/10/2026	MERCREDI 21/10/2026	REPAS VEGETARIEN JEUDI 22/10/2026	VENDREDI 23/10/2026	SAMEDI 24/10/2026	DIMANCHE 25/10/2026
Déjeuner							
Entrée							
Constantes							
Plat protidique							
Constantes							
Accompagnement							
Produit laitier							
Dessert							

Recette avec du porc

Agriculture biologique

Recette végétarienne

Constantes :

Entrées : Carottes râpées nature OU Tomates nature OU Œuf dur dosette de mayonnaise

Plat protidique: Jambon blanc HVE froid OU Steak haché boeuf nature

Garnitures : Purée de pommes de terre OU Coquillettes OU Haricots verts

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (rupture fournisseur).

Emincé bicolore HVE: carotte, celeri, vinegrette

Salade américaine: salade verte, sauce salade, mais, tomate, emmental

	LUNDI 26/10/2026				REPAS VEGETARIEN MARDI 27/10/2026				MERCREDI 28/10/2026				JEUDI 29/10/2026				VENDREDI 30/10/2026				SAMEDI 31/10/2026				DIMANCHE 01/11/2026			
Déjeuner																												
Entrée																												
Constantes																												
Plat protidique																												
Constantes																												
Accompagnement																												
Produit laitier																												
Dessert																												

Recette avec du porc

Agriculture biologique

Recette végétarienne

Constantes :

Entrées Carottes râpées nature OU Tomates nature OU Œuf dur dosette de mayonnaise

Plat protidiqes: Jambon blanc HVE froid OU Steak haché boeuf nature

Garnitures Purée de pommes de terre OU Coquillettes OU Haricots verts

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (rupture fournisseur).

Salade de céleri arlequin : celeri, concombre, mais, mayonnaise, tomate

Salade de quinoa : quinoa, tomate, mais, battonniere de legumes



SIMPLIFIEE

Du 02/11/2026 au 08/11/2026

Etablissement :

		LUNDI 02/11/2026				MARDI 03/11/2026				MERCREDI 04/11/2026				JEUDI 05/11/2026				VENDREDI 06/11/2026				SAMEDI 07/11/2026				DIMANCHE 08/11/2026			
Déjeuner																													
Entrée	<u>Chou blanc vinaigrette</u>					<u>Pommes de terre au thon</u>							<u>Bâtonnière de légumes vinaigrette</u>					<u>Salade Happy</u>											
	Mortadelle					Salade des champs (choux fleurs tomates cube petits pois sauce salade)							Salade de blé aux p'tits légumes					Œuf dur et dosette mayonnaise											
	Salade de pâtes vinaigrette et pesto					Saucisson ail							Salade de haricots blancs Tourangelle					Salade russe											
Constantes	Entrée du chef					Entrée du chef							Entrée du chef					Entrée du chef											
Plat protidique	<u>Pilons de poulet LNA FR tex mex</u>					<u>Gratin de choux fleurs et poisson à la bretonne (plat complet)</u>							<u>Emincé de pois et blé à la tomate</u>					<u>Dos de colin MSC sauce basquaise</u>											
	Rôti de dinde au jus					Palette de porc FR madras							Râble de lapin à la moutarde					Saute de porc aux p'tits oignons HVE											
	Tripes à la mode de Caen					Sauté de volaille à l'aigre douce							Tajine de merguez					Cuisse de pintade aux raisins											
Constantes	Plat du chef					Plat du chef							Plat du chef					Plat du chef											
Accompagnement	<u>Pommes noisettes</u>												<u>Semoule HVE</u>					<u>Riz nature</u>											
	Ratatouille					Purée de patate douce							Printanière de légumes					Fondue de choux verts											
	Haricots verts											Garniture du chef						Pommes lamelle vapeur HVE											
Produit laitier	<u>Fondu président</u>					<u>Camembert</u>						<u>fromage du jour</u>					<u>Rondelé</u>												
	Fromage blanc nature et dosette de sucre					Yaourt velouté aux fruits							Petit suisse sucré					Yaourt aromatisé											
Dessert	<u>Fruit frais</u>					<u>Novly chocolat</u>						<u>Dessert du chef</u>					<u>Fruit frais</u>												
	Compote de pommes banane					Fruit frais							Semoule au lait					Compote pomme fraise											
	Paris Brest					Compote de pêche coupelle							Tarte bourdaloue					Fruit frais											

Recette avec du porc

Agriculture biologique

Recette végétarienne

Constantes :
Entrées Carottes râpées nature OU Tomates nature OU Œuf dur dosette de mayonnaise
Plat protidique: Jambon blanc HVE froid OU Steak haché boeuf nature
Garnitures Purée de pommes de terre OU Coquillettes OU Haricots verts

Les menus sont susceptibles d’être modifiés en raison d’événements indépendants de notre volonté (rupture fournisseur).

Salade Happy :carotte rapé, chou rouge rapé,radis, raisins secs, sauce salade, pomme