



Menus Restaurant



Poisson frais  **Produit Bio**

"le Poisson livreur"

Légende **Marqueurs certifiés (Label Rouge - AOP - AOC - HVE - MSC - IGP)** 


Produit Local 


Scolaire



Pain Local servi tous les jours :
Boulangeries "La Baraque" et "Lastique"

lundi 10 février 2025

Betterave rouge Bio 


Riz IGP de Camargue au curry 

Poelée de poireaux Bio 

Buche du Pilat


Mangue

mardi 11 février 2025

Salade verte "locale" 

Boules à l'agneau


Flageolets


Fromage blanc Bio 


Gâteau aux pépites de chocolat de la cheffe

mercredi 12 février 2025

Crêpe au jambon

Haut de cuisse de poulet "local" 

Pâtes Bio 


Camembert Bio 

Mousse crème brûlée

Goûter

Cake aux fruits et fruit au sirop


jeudi 13 février 2025

Chou fleur Bio en salade 


Raclette de la Cheffe

Jambon blanc


Petit suisse aromatisé

Compote de poire Bio 

vendredi 14 février 2025

Céréales gourmandes Bio 

Poisson frais

Carottes Bio 

Fromage ail et fines herbes

Corbeille de fruits de saison

Retrouvez la recette du mois sur votre
Soyons Complice



Toute l'équipe vous souhaite un bon Appétit

Nos préparations culinaires sont **cuisinées** sur place  avec une majorité de produits frais 