

Menu d'avril 2023

Lu 03/04 : Potage tomates 1,9
Nouilles sautées à la chinoise



1,3,6,7
Fruit de saison

Ma 04/04 : Potage florentine 1,9
Rôti de dinde 1
Potée de carottes 7
Glace 3,7

Je 06/04 : Potage carottes 1,9
Saucisses 1
Compote de pommes
Frites 5 ou pdt
Fruit de saison

Ve 07/04 : Potage Faubonne 1,9



Filet de poisson pané 1,3,5,4
Sauce provençale
Blé 1



Yaourt de la ferme 7

Ma 11/04 : Potage cresson 1,9
Pâtes carbonara 1,7 9
Fruit de saison

Je 13/04 : Potage Panais 1,9
Boulettes sauce tomates 1
Frites 5 ou riz
Fruit de saison

Ve 14/04 : Potage andalou 1,9



Poisson blanc du jour 4



Petits légumes à la crème 1,7,9
Boulgour 1
Mousse au chocolat 3,7

Lu 17/04 : Potage potiron 1,9
Paupiette ardennaise 1
Choux rouge
Pdt natures
Fruit de saison

Ma 18/04 : Potage Faubonne 1,9
Filet de poulet braisé 1
Potée de poireaux 7
Flan caramel 3,7

Je 20/04 : Potage carottes 1,9
Boudins 1,7



Compote de pommes
Frites 5 ou purée maison 7
Yaourt de la ferme 7

Ve 21/04 : Potage cerfeuil 1,9
Pâtes demi lune au saumon 1,3,4,7
Sauce Aurore 1,7
Fruit de saison

Lu 24/04 : Potage fréneuse 1,9
Steak haché 1
Carottes sautées au thym 7
Pdt natures
Crème chocolat 3,7

Ma 25/04 : Potage andalou 1,9



Macaroni Jambon fromage 1,7
Sauce suprême 1,7
Fruit de saison

Je 27/04 : Potage asperge 1,9
Poulet rôti 1
Crudités de saison 10
Frites 5 ou pdt
Fruit de saison

Ve 28/04 : Potage butternut 1,9



Poisson blanc du jour 4
Epinards à la crème 1,7
Purée maison 7
Biscuit 1,3,7



Issu de la pêche durable



Menu végétarien



Production ferme locale
et développement durable et
production biologique

Tous nos potages ainsi que nos huiles (tournesol, olives), matières grasses, farines, sucres, sel, poivre sont issus de l'agriculture biologique

Allergènes : 1 gluten, 2 crustacés, 3 œufs, 4 poisson, 5 arachides, 6 soja, 7 lait, 8 fruits à coques, 9 céleri, 10 moutarde, 11 sésame, 12 sulfites, 13 lupin, 14 mollusques