
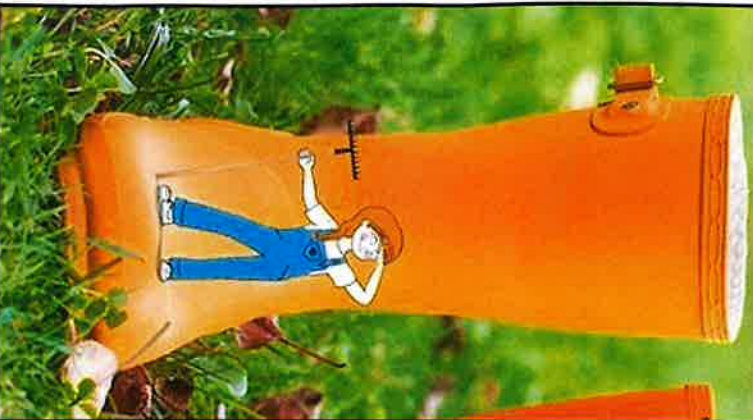



Sinceny
Du 24/03/2025 au 28/03/2025

Menu

 			
Lundi	<p>Betteraves Bio ^{Bio} - Vinaigrette à l'échalote Emincé de cuisse de poulet ¹ - Sauce Tandoori Pavé de merlu MSC ⁸² - Sauce Tandoori Lentilles vertes Bio ^{Bio} Gouda Bio ^{Bio} Pomme HVE ⁸²</p>	Mardi	<p>Salade verte - Vinaigrette balsamique Bolognaise de légumes et pois chiche Bio ^{Bio} Macaroni Bio (70g à associer avec plat) ^{Bio} Emmental Bio râpé ^{Bio} Compote pomme Bio ^{Bio}</p>
Mercredi	<p>Oeuf dur - Mayonnaise Sauté de porc ¹ - Sauce charcutière Omelette nature avec sauce - Sauce tomate Frites Saint Moret Bio ^{Bio} Moelleux au chocolat</p>	Jeudi	<p>Cake chorizo et conté /Cake aux fromages recette du chef ¹ Boulettes de bœuf Bio ^{Bio} ¹ - Sauce échalotes /Boulettes de soja - Sauce échalotes Mélange de carottes Bio et brocolis Suisse fruité Kiwi Bio ^{Bio}</p>
Vendredi	<p>Chou blanc râpé - Vinaigrette façon saint Hubert Filet de colin d'Alaska MSC ⁸² - Sauce aneth Riz de camargue IGP Camembert Bio ^{Bio} Flan nappé caramel</p>		

^{Bio} ¹ Origine France ⁸² Produit labellisé ¹ Plat signature

Les menus sont susceptibles de modification sous réserve d'approvisionnement.
 Toutes nos viandes sont d'origine française.