

ETAINHUS  
Du 12/01/2026 au 16/01/2026

/menu midi 5 composants



Lundi	<p>Salade verte - Vinaigrette gratin de pommes de terre façon tartiflette cuisiné par nos chefs ☺ Suisse sucré <b>Banane Bio</b> </p>	
Mardi	<p>Crêpe au fromage Rôti de porc issu de porc Label Rouge ☺ - Sauce au jus <b>/Oeufs durs - Sauce crème</b> ☺ Chou fleur CE2 persillé ☺ Saint Nectaire AOP ☺ Fromage blanc sucré de la ferme des peupliers</p>	
Mercredi		
Jeudi	<p>Potage Crécy bolognaise de boeuf cuisiné par nos chefs ☺ ☺  <b>Fusilli Bio</b>  - , fromage râpé Petit moulé nature Fruit de saison</p>	
Vendredi	<p>Cervelas <b>/Surimi - Sauce mayonnaise</b> ☺ Filet de Poisson pané MSC ☺ - Sauce crème Épinards à la Béchamel Brie Compote fraîche pomme vanille ☺</p>	