

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

/menu midi 5 composants



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

