

ETAINHUS
Du 19/01/2026 au 23/01/2026

/menu midi 5 composants

api

Lundi

Taboulé
Emincé de cuisse de poulet 🇫🇷 - Sauce champignons
Pomme de Terre vapeur d'Yvetot - Brocolis
Tomme noire IGP
Flan nappé caramel

Mardi

Carottes râpées - Vinaigrette à l'orange
Gratin de speatzles au camembert
Yaourt lait fermier sucré (régional) (vrac)
Fruit de saison

Mercredi

Jeudi

Potage de potimarron
Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce aurore
Riz Bio créole
Camembert Bio
Banane Bio

Vendredi

Salade iceberg - Vinaigrette balsamique
Assiette de charcuteries, jambon Label Rouge et rosette
/Palet végétarien maraîcher
Gratin de pommes de terre façon raclette
Suisse sucré
Cake du chef au citron

