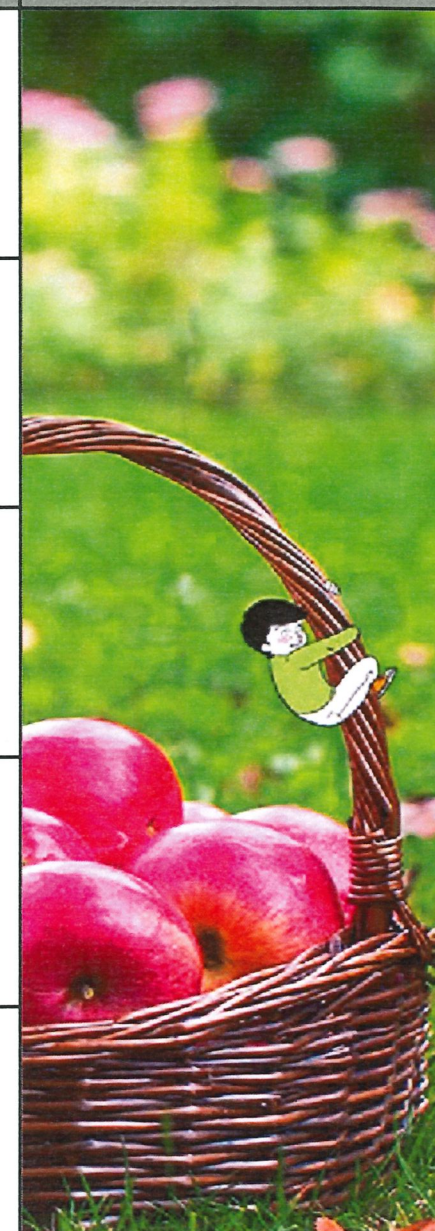


ETAINHUS
Du 02/03/2026 au 06/03/2026

/menu midi 5 composants



Lundi

Céleri râpé - Sauce façon remoulade
Boulettes de **bœuf Bio** - Façon couscous
Semoule Bio
Saint Nectaire AOP
Fruit de saison

Mardi

Endives - Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne
Rôti de porc issu de porc Label Rouge - Sauce au jus
/Omelette nature - Sauce au jus
Pomme de Terre vapeur d'Yvetot - Carottes Ce2
Gouda Bio
Donuts

Mercredi

Jeudi

Oeuf dur - Sauce mayonnaise
Tortelinis ricotta épinards - Sauce crème
Yaourt sucré
Fruit de saison Bio

Vendredi

Cake du chef emmental et mimolette
Poisson blanc meunière MSC - Sauce citron
Gratin de chou fleur CE2 béchamel
Saint Môret Bio
Mousse au chocolat au lait