

ETAINHUS
Du 06/10/2025 au 10/10/2025

/menu midi 5 composants

	Lundi	Macédoine de légumes - Vinaigrette au fromage blanc Waterzoï de chapon Riz Bio créole  Cantal AOP  Yaourt lait fermier aromatisé (régional) (vrac)	
	Mardi	Carottes râpées - Vinaigrette au curry gratin de pommes de terre façon tartiflette cuisiné par nos chefs  Fromage blanc sucré Fruit de saison	
	Mercredi		
	Jeudi	Bouillon vermicelles bolognaise de boeuf cuisiné par nos chefs   Torsades CE2 (régionales) - , fromage râpé Vache qui rit Bio  Fruit de saison	
	Vendredi	Salade verte - Vinaigrette aux fines herbes Beignet de calamars à la romaine - Sauce tartare Haricots verts Bio tomatés  Camembert Bio  Tarte du chef au chocolat 	