




ETAINHUS
Du 08/12/2025 au 12/12/2025

/ menu midi 5 composants



Lundi	<p>Potage de potiron</p> <p>Filet de Poisson pané MSC  - Sauce aurore</p> <p>Purée de pommes de terre et brocolis</p> <p>Camembert Bio </p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>	
Mardi	<p>Céleri râpé - Sauce façon remoulade</p> <p>Rôti de porc issu de porc Label Rouge  - Sauce aigre douce</p> <p>/ Cordon végétal - Sauce aigre douce </p> <p>Semoule Bio </p> <p>Suisse fruité</p> <p>Fruit de saison</p>	
Mercredi		
Jeudi	<p>Carottes râpées - , maïs - Vinaigrette</p> <p>Saucisse fumée - Sauce aux oignons</p> <p>/ Saucisse végétale (façon chipo) - Sauce aux oignons </p> <p>Chou fleur CE2 Béchamel </p> <p>Saint Paulin</p> <p>Fruit de saison</p>	
Vendredi	<p>Salade verte - Vinaigrette</p> <p>Chili sin carne</p> <p>Riz Bio créole </p> <p>Cantal AOP </p> <p>Cake du chef facon aplestrudel  </p>	

