




Auzebosc
Du 09/02/2026 au 13/02/2026

/menu midi 5 composants

api

Lundi




Pépinettes - Vinaigrette
 Cordon bleu de dinde FR  - Sauce tomate
 /Cordon végétal - Sauce tomate
 Chou fleur CE2 Béchamel 
Edam Bio 
 Fruit de saison

Mardi




Endives - Vinaigrette
 gratin de pommes de terre façon tartiflette cuisiné par nos chefs 
 Petit moulé nature
 Yaourt aromatisé

Mercredi

Jeudi

Potage de légumes cuisiné par nos chefs 
 Jambon blanc - Sauce barbecue
 /Pané fromager - Sauce barbecue
Coquillettes Bio  - , fromage râpé
Vache qui rit Bio 
 Crème dessert au chocolat

Vendredi

Pâté de campagne issu de porc Label Rouge  - , cornichons
 /Oeuf dur - Sauce mayonnaise
 Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce au curry
 Petits pois CE2
 Pont l'Evêque AOP 
 Cake du chef façon pavé balois 