

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

/menu midi 5 composants



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

