

Chez Marc

Impasse des cyprès

04 310 PEYRUIS

*C'est la
Chandeleur*



Menu du 03 au 07 février 2020

LUNDI 03	MARDI 04	MERCREDI 05	JEUDI 06	VENDREDI 07
chandeleur	Repas végétarien			
Crêpe aux champignons	Endives	Terrine de campagne	Concombre à la crème	Macédoine de légumes
sauté de dinde	Ravioli Ricotta-épinards	Colin sauce provençale	Blanquette de veau	Saucisses de volaille
Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux
Nuggets de blé			Omelette	Steack de soja
Carottes vichy		Gratin de chou-fleur	Bouलगour	Poêlée campagnarde
Fromage à tartiner	Emmental râpé	Chavroux	P'tit Louis	Edam
Crêpe et confiture	Pomme	Yaourt aux fruits	Kiwi	Danette liégeois chocolat

Le Gérant

Marc CINQUEUX

Ingrédient issu de l'agriculture biologique

La Diététicienne

Origine des viandes: Boeuf et Veau: Alpes de Haute provence ou Hautes Alpes, volaille française, Agneau: Alpes de haute-provence, Porc: Hautes Alpes
Poisson labellisé Pêche durable MSC

Chez Marc

Impasse des cyprès
04 310 PEYRUIS

Menu du 10 au 14 février 2020

LUNDI 10	MARDI 11	MERCREDI 12	JEUDI 13	VENDREDI 14
			Repas USA	repas végétarien
Betteraves	Rillettes de porc	Salade verte et mimosette	Coleslaw	Radis et beurre
Goulash de bœuf	Lieu aux petits légumes	Rôti de porc au jus	Nuggets de poulet et ketchup maison	Boulettes végétales
Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux	Régimes spéciaux
Boulettes de soja		Galette végétale	Nuggets de blé	
Coquillettes	Courgettes sautées	Haricots verts	Potatoes	Lentilles
Tomme blanche	fraidou	(voir entrée)	Gouda	Carré frais
Clémentine	Yaourt de la ferme du buissonnet	Banane	Brownie et compote	Yaourt sucré

Le Gérant

Marc CINQUEUX

Ingrédient issu de l'agriculture biologique

La Diététicienne



Origine des viandes: Bœuf et Veau: Alpes de Haute provence ou Hautes Alpes, volaille française, Agneau: Alpes de haute-provence, Porc: Hautes Alpes
Poisson labellisé Pêche durable MSC